COLUMELA

LIBRO DE LOS ÁRBOLES

•

LA LABRANZA

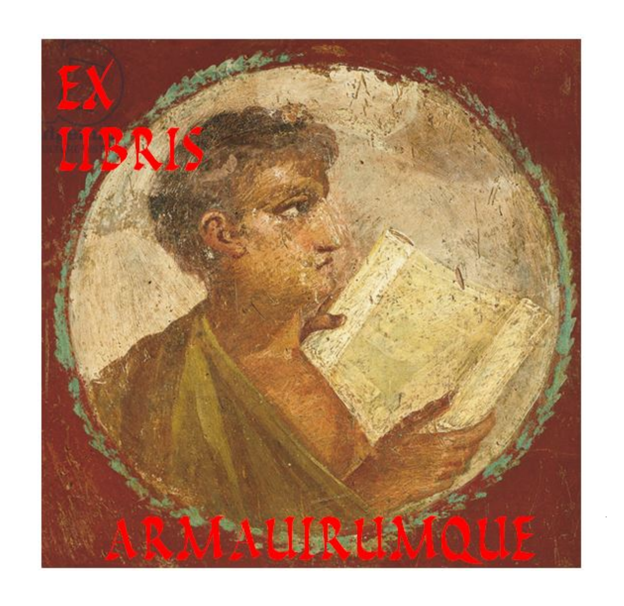
LIBROS I-V

INTRODUCCIÓN, TRADUCCIÓN Y NOTAS DE
JOSÉ IGNACIO GARCÍA ARMENDÁRIZ



EDITORIAL GREDOS

BIBLIOTECA CLÁSICA GREDOS, 329



Asesores para la sección latina: JOSE JAVIER ISO y JOSÉ LUIS MORALEJO.

Según las normas de la B. C. G., la traducción de este volumen ha sido revisada por JORGE FERNÁNDEZ LÓPEZ.

Sánchez Pacheco, 85, Madrid, 2004.
www.editorialgredos.com

Depósito Legal: M. 47657-2004.
ISBN 84-249-2742-7. Obra completa.
ISBN 84-249-2738-9. Tomo I.
Impreso en España. Printed in Spain.
Gráficas Cóndor, S. A.
Esteban Terradas, 12. Polígono Industrial. Leganés (Madrid), 2004.
Encuadernación Ramos.

INTRODUCCIÓN[1]

«Poco a poco, los techos abovedados y las paredes pintadas al fresco se vienen abajo, las prensas para el vino quedan inservibles y las bodegas se convierten en almacén de grano. Abandonada y saqueada, la *uilla* da cobijo a familias de pastores. Dos esqueletos de la alta Edad Media enterrados bajo el pórtico dan fe de unas gentes de huesos débiles y mal formados, de un existir en el límite de la supervivencia. El subdesarrollo tiene entre nosotros una historia más larga que las fases de 'milagro económico', aunque deje menos huellas en el subsuelo. Con su llana y su pala, el arqueólogo trata de rehacer la continuidad de la historia a través de los largos intervalos oscuros.»

Una continuidad que, casi dos mil años más tarde, nos remite a la obra de Columela como necesario y precioso complemento de los hallazgos del arqueólogo a la hora de reconstruir lo que fuimos y, en alguna medida, somos todavía. La cita reproduce el párrafo final de un artículo de Ítalo

---

[1] La Introducción tiene carácter general, salvo el epígrafe de variantes textuales situado al final de la misma; ese apartado —igual que el Glosario y los índices (onomástico y de fitónimos) que cierran el libro— se refiere exclusivamente a la parte de la obra de Columela traducida en este volumen (véase «Contenido y estructura de la *Res rustica*»).

Calvino, publicado en 1980 en las páginas de *La Repubblica*, a propósito de las excavaciones de la *uilla* romana de Settefinestre, en la costa tirrena. Calvino lo tituló «El cerdo y el arqueólogo»: ese año, el equipo dirigido por Andrea Carandini había sacado a la luz las pocilgas de la granja, que plantearon algunas cuestiones concretas relacionadas con la cría de tan sustancioso animal. El escritor italiano, estudiante de agronomía en su juventud, sabe de qué habla; la *uilla* de Settefinestre responde, claro es, a lo descrito en los tratados agronómicos antiguos, en particular los de Varrón y Columela, y de ellos echa mano para debatir y aclarar las dudas suscitadas por la labor de los arqueólogos. De paso, demuestra que leer esas obras puede ser algo más que una tediosa obligación[2].

Vida

Lucius Iunius Moderatus Columella, es decir, Lucio Junio Moderato (o Moderado) Columela, nombre completo que dan a nuestro escritor los manuscritos, así como la inscripción de que luego se hablará, era originario de *Gades*, la actual ciudad de Cádiz: *in nostro Gadium municipio*, dice en *Res rustica* VIII 16, 9[3], tratando de cierto pescado atlántico, el gallo o pez de San Pedro; y en X 185 se refiere a una variedad de lechuga propia de las costas tartesias o gaditanas

[2] «El cerdo y el arqueólogo» puede leerse en la miscelánea de breves escritos (crónicas periodísticas en su mayoría) que, con el título *Collezione di sabbia*, apareció en Milán (Garzanti Editore) en 1984, de donde he tomado y traducido este fragmento.

[3] El *municipium Gaditanum* es mencionado asimismo en *Res rustica* VII 2, 4, y XI 3, 26. Salvo indicación en contrario, cito según la edición de LUNDSTRÖM, JOSEPHSON y HEDBERG publicada entre 1897 y 1968 (véase Bibliografía), conocida como «edición de Upsala», omitiendo en adelante el título de la obra.

(et mea —sc. *lactuca— quam generant Tartesi litore Gades).* No podemos precisar la fecha de su nacimiento, si bien los datos que pueden recabarse de su obra y de otras fuentes antiguas hacen pensar que pudo ser por los mismos años en que Cristo venía al mundo en el otro extremo del Mediterráneo, *sub Caesare Augusto*[4]. Seguramente su infancia y mocedad transcurrieron en tierras de la Bética, donde estaba afincado su admirado tío Marco Columela —*uir inlustribus disciplinis eruditus ac diligentissimus agricola Baeticae prouinciae*[5]—, mentor de su iniciación en la economía rústica. Suponemos que luego se trasladó a Roma, aunque ignoramos cuál fue allí su ocupación. Sí sabemos que, antes de escribir su obra en edad madura, estuvo en Oriente (en Siria y Cilicia, donde observó la siembra del sésamo, según refiere en II 10, 18), tal vez como mando superior del ejército romano; así lo sugiere al menos la inscripción encontrada en Tarento, funeral u honoraria, que nos lo presenta como tribuno militar de la legión sexta *(CIL* IX 235)[6]:

---

[4] Esos datos de cronología relativa que permiten deducir razonablemente los años en que Columela escribió la *Res rustica* y, por extensión, el tiempo en que vivió, pueden verse —examinados con mayor o menor detalle— en diferentes estudios; v. gr., W. Becher, *De Lucii Junii Moderati Columellae vita et scriptis,* Leipzig, 1897; C. Cichorius, «Zur Biographie Columellas», en *Römische Studien,* Leipzig, 1922, págs. 417-422; A. Holgado, *Columela. De los trabajos del campo,* Madrid, 1988, Introducción, págs. XV-XXI.

[5] V 5, 15; otras referencias a su tío en II 15, 4; VII 2, 4; XII 21, 4; XII 40, 2 y XII 44, 5. Y a la Bética, en I praef. 20; II 10, 35; III 12, 6; V 1, 5; V 5, 15; V 8, 5; VII 1, 2; VII 2, 4; VIII 17, 15; XI 2, 60 y XI 3, 26.

[6] También recogida por H. Dessau, *Inscriptiones latinae selectae,* 3 vols., Berlín, 1892-1916 (núm. 2923). Las circunstancias de nuestro autor encajan bien con los datos aportados por el epígrafe, incluida la localización tarentina. Los habitantes de *Gades* pertenecían a la tribu Galería aquí mencionada, y sabemos que la legión VI, llamada *ferrata,* estuvo en Siria el año 23 d. C. y en fechas posteriores; Tácito, en fin, da noticia *(Anales*

L · IVNIO · L · F · GAL
MODERATO
COLVMELLAE
TRIB · MIL · LEG · VI · FERRATAE

En cualquier caso, las primeras palabras de la obra —*Saepenumero ciuitatis nostrae principes audio culpantis...*— sitúan ya a Columela en lo más alto de la sociedad romana, el ambiente en que se movían otros hispanos como él, Séneca el filósofo o Junio Galión, a quienes nombra con admiración y afecto: en III 3, 3, el primero es calificado de *uir excellentis ingenii atque doctrinae*, y en IX 16, 2, se referirá al segundo como *Gallio noster*[7]. A sus posesiones

XIV 27) del asentamiento, el año 60 y en la región de Tarento, de veteranos (que pudieron dedicar el epígrafe a la memoria de su tribuno, si no es algún *familiaris* quien lo hizo). La inscripción, hoy perdida, fue descubierta en esa ciudad y descrita enseguida por Pacichelli, en 1685; esta descripción es la única que conocemos basada en una supuesta visión de primera mano (los repertorios posteriores se habrían limitado a reproducirla). El comento correspondiente del *CIL,* cuyo volumen IX (1883) se debe a Mommsen, considera la posibilidad de que se trate de un epigrama falso, dada la abundancia de éstos en la epigrafía tarentina, y por las características del *titulus*, pero la hipótesis se descarta: Pacichelli no es *suspectus* —se nos dice— y Grotefend ha alegado razones convincentes en defensa de su autenticidad. Además, Pacichelli no habría sabido urdir las circunstancias que el epígrafe sugiere: «*Talia homo imperitus Pacichelli fingere non potuit*». Debo decir que en mi ánimo subsiste la duda.

[7] Marco Anneo Novato, hermano de Séneca el filósofo, tomó el nombre de Lucio Junio Anneo Galión tras ser adoptado por el rétor Julio Galión; fue procónsul de Acaya y ante él compareció San Pablo (cf. *Hechos de los Apóstoles* XVIII 12-17). Sobre la notable presencia de hispanos en la política y la cultura romanas del siglo i, véase lo escrito por Antonio Fontán: «Escritores hispanos en el siglo de Columela», en J. M. Maestre Maestre, L. Charlo Brea, A. Serrano Cueto (eds.), *Estudios sobre Columela,* Cádiz, Ayto. de Cádiz, Cátedra Adolfo de Castro-Universidad de Cádiz, 1997, págs. 15-34.

agrícolas, situadas en los alrededores de Ardea, Carséolos o Alba (tres lugares del Lacio)[8], dedicó sin duda gran parte de su tiempo y lo mejor de sus energías: Columela demuestra un profundo conocimiento de la labranza, a la vez erudito y práctico, que presupone el contacto directo y continuado con la realidad de las *uillae*. Otra finca, mencionada en la *Res rustica* a propósito de la maravillosa feracidad de sus vides, ha sido —es todavía— objeto de controversia: en III 3, 3, el gaditano dice *in nostris Caeretanis;* y en III 9, 6, dirigiéndose a Silvino, también propietario en el mismo lugar, *in Caeretano tuo*[9]. Pues bien, la ubicación de esos *agri C(a)er(r)etani* ha sido bastante discutida. Adoptada en principio la lección *Cerretani,* se identificaron durante mucho tiempo con los cerretanos de la Tarraconense citados, entre otros, por Marcial, hasta que los Rodríguez Mohedano, y tiempo después W. Becher, defendieron la tesis hoy más aceptada, que restituye la forma *Caeretanus* y sitúa esas tierras de Columela y de su amigo Silvino en la etrusca *Caere,* hoy Cervéteri, a pocos kilómetros de Roma por la vía Aurelia[10]. Existe, en fin, una tercera hipótesis que lee *Ceretani* y sitúa esos campos en la hispana *Ceret* (hoy Jerez); formulada primero y desestimada luego en el ámbito de la filología germánica, esta identificación —que implica también a Sil-

---

[8] Cf. I 3, 3; III 9, 2. Aun no estando demasiado alejadas de Roma, resultaría difícil al propietario poner en práctica su recomendación (I 1, 9) de acudir a inspeccionar la granja por la tarde, una vez resueltos los asuntos del foro (si es que él no se mantenía apartado de esos *negotia fori).*

[9] Doy en ambos casos la lectura de Hedberg para la edición upsaliense (los manuscritos traen variantes diversas).

[10] Cf. Fray Rafael y Fray Pedro Rodríguez Mohedano, *Historia literaria de España,* vol. VIII, Madrid, 1781, págs. 39-66; W. Becher, «Das *Caeretanum* des L. Junius Moderatus Columella», *Philologisch-historische Beiträge Curt Wachsmuth zum sechzigsten Geburtstag überreicht,* Leipzig, 1897, págs. 186-191.

vino como *possessor* en la Bética— ha sido defendida de nuevo con renovada argumentación por don Antonio Tovar[11]. Sobre la fecha de la muerte de nuestro autor, distintos indicios apuntan a que le sobrevino en edad avanzada, aunque seguramente no más allá de los 65 ó 70 años (Plinio, que escribe por los años setenta del siglo, lo cita ya como no vivo).

Una cuestión, en fin, habitualmente preterida en los últimos tiempos, aun sin estar del todo resuelta, es la posible identidad de nuestro agrónomo y el filósofo neopitagórico Moderato de Gades. Tal posibilidad fue planteada por Nicolás Antonio, quien no acaba de decidirse al respecto, y Fabricio la recoge en su *Bibliotheca Latina*, juzgándola muy improbable[12]. Los Mohedano, en cambio, se inclinan por identificarlos, aunque con ciertas reservas, y un siglo después, Bücheler seguirá encontrando muchos puntos comu-

---

[11] Cf. BECHER, *De Lucii Junii...*, pág. 63, y los artículos *Ceret* (que remite a *CIL* II 986) y *Ceretes/Cerretani,* debidos a HÜBNER, en la *RE,* sin duda tenidos en cuenta por TOVAR. Véase su artículo «Columela y el vino de Jerez» (publicado primero en *Homenaje al Profesor Carriazo,* vol. III, Sevilla, 1973, págs. 399-404, y luego en *Homenaje nacional a Lucio Junio Moderato Columela,* Cádiz, 1975, págs. 93-99). Distintos estudiosos españoles han aceptado sin reparos esta tesis, que ha motivado incluso la relectura de cierto epígrafe jerezano: cf. C. CASTILLO, «Jerez, *¿municipium Caeretanum?*», *Excerpta Philologica* 1 (1991), 155-158. Sobre esta cuestión, véase A. HOLGADO, *Columela. De los trabajos...*, Introducción, pág. XVIII; y J. I. GARCÍA ARMENDÁRIZ, *Agronomía y tradición clásica. Columela en España,* Sevilla, 1995, págs. 26, 161 y 260-261.

[12] Cf. N. ANTONIO, *Bibliotheca Hispana Vetus,* Roma, 1696, tomo I, libro I, cap. V, parágrs. 70-72 : «*Idem sit an diversus Moderatus Gaditanus Pythagoreus philosophus Graece qui scripsit, ambiguum*», resume Antonio en el sumario inicial; y véase J. A. FABRICIVS, *Bibliotheca Latina:* en la edición veneciana de 1728, la referencia a Columela y Moderato está en el vol. I, pág. 404.

nes a uno y otro, lo que le llevará a defender, si no la identidad, sí un parentesco entre ambos [13].

Obra

De sus escritos hemos conservado la *Res rustica,* en doce libros, y un *Liber de arboribus* que todos los manuscritos conservados traen inserto en la obra mayor como libro III, de manera que durante siglos la tradición conoció un solo tratado con trece libros. Enseguida me referiré a los interrogantes de todo tipo que el *Libro de los árboles* plantea.

Aparte, Columela mismo afirma (XI 1, 31) que había compuesto también una obra *aduersus astrologos* con el fin de refutar la creencia exagerada en el influjo de los astros en el clima; y en otro lugar nos dice que tiene intención de escribir acerca de «los ritos seguidos por los antiguos en las lustraciones y demás ceremonias que se hacen para favorecer la cosecha» (II 21, 5), pero ignoramos si llegó a cumplir su propósito. Por último, casi todos los manuscritos que presentan la tabla de materias al final del libro XI (entre ellos los más antiguos, carolingios, el *Sangermanensis*, S, y el *Ambrosianus*, A), añaden una nota advirtiendo que, además de los doce libros, existe otro dedicado a Eprio Marcelo [14] que trata de las viñas y los árboles. Si la nota, como parece, no es de Columela, sino posterior, sí certifica al menos un momento de la tradición de la *Res rustica* con los doce li-

---

[13] Cf. RODRÍGUEZ MOHEDANO, *Historia...,* págs. 281 y 377-392; y F. BÜCHELER, «*Coniectanea*», *Rheinisches Museum,* 1882, págs. 335-336.

[14] A quien se ha identificado (cf. R. MARTIN, «État présent des études sur Columelle», II, 32, 3 [1985], pág. 1973) con el delator de quien habla TÁCITO en *Anales* XVI 28-29 y 33, que fue *legatus pro praetore* en Panfilia y Licia después del 48, y *consul suffectus* el 61; hay que pensar que Columela le dedicó el *singularis liber* antes de los sucesos del año 66 narrados por Tácito.

bros originales, antes de la inserción del *De arboribus* como libro III[15].

En cuanto al *singularis liber ad Eprium Marcellum,* muchos piensan que hay que identificarlo precisamente con el *Liber de arboribus,* el cual trata asimismo de las viñas y los árboles. No dejan de suscitarse, sin embargo, algunos reparos. Ningún manuscrito nos ha transmitido la dedicatoria a Eprio Marcelo en el *Liber de arboribus* y, por otra parte, parece que éste no fue en principio un *liber singularis,* aunque sea el único conservado en la tradición manuscrita, pues comienza con la alusión a un primer *(primo)* volumen o libro, de modo que la obra estaba compuesta al menos de tres (si hubieran sido sólo dos, sería de esperar *priore*): *Quoniam de cultu agrorum abunde primo uolumine praecepisse uidemur, non intempestiua erit arborum uirgultorumque cura,*

[15] La nota —recordemos que está situada al final del libro XI— se refiere primero al contenido del libro XII (las tareas de la granjera), que viene a continuación: *Continet* [sc. *hoc opus*] *autem quae intra uillam agi debeant a muliere officio uilicationis praeposita de condituris uinorum, de custodia pomorum et pleraque alia quae in oeconomicis libris praecipiuntur*. Sin esta referencia, la tabla de materias quedaría incompleta. Y luego: *Praeter hos duodecim libros singularis est ad Eprium Marcellum de cultura uinearum et arborum...* La nota termina con una frase de lectura dudosa (las dos ramas de la tradición manuscrita, SA y R, difieren), quizá una alusión a que el tratamiento de la materia es distinto en ese libro y en los libros del índice precedente que tratan del mismo tema (libros III a V en la ordenación actual, que recupera la original). Lo que parece claro es que, mientras la tabla se debería, en principio, a nuestro escritor (*...omnium librorum meorum argumenta subieci,* dice en XI 3, 65; con la salvedad de que el *argumentum* del *Liber de arboribus,* que en todos los mss., también en esta tabla, figura como libro III, no puede ser original) y habría sido concebida como útil remate del libro XI y de toda la obra, la nota fue añadida con posterioridad, una vez incorporado el libro XII a manera de apéndice, y seguramente ya no por Columela.

quae uel maxima pars habetur rei rusticae (árb. 1, 1)[16]. Una posibilidad es que la dedicatoria fuera suprimida al pasar ese *singularis liber* o *Liber de arboribus* al cuerpo de la *Res rustica* como libro tercero —ya que mantener la dedicatoria a Eprio Marcelo en un tratado cuyo destinatario repetidamente expreso era Publio Silvino habría sido incongruente—, pero todavía tendríamos que explicar por qué el libro II, donde se trata el «cultivo de los campos», se adjetiva *primus* y no *prior*. ¿Basta este inconveniente para rechazar la ecuación *singularis liber ad Eprium Marcellum = Liber de arboribus?* Posiblemente, no. Columela pudo conservar ese libro como único resto de una primera redacción de su obra; posteriormente sería introducido en el arquetipo de S y A como libro III[17], pero sin que el ensamblaje fuera perfecto: aunque se eliminara la dedicatoria a Eprio Marcelo, en el párrafo inicial quedó la referencia a un libro no «anterior», sino «primero»; además, la nota al final de la tabla de materias del libro XI revelaba la distribución original ahora alterada, y las citas internas de la *Res rustica,* así como las referencias de otros autores a pasajes de Columela, mostraban la incoherencia en la nueva numeración de los libros. Las pri-

---

[16] Cf. R. Goujard (ed. y trad.), *Columelle. Des arbres,* París, Les Belles Lettres, 1986, págs. 7-8.

[17] No podemos precisar cuándo; quizá tuvo que ver con la inserción el paso al formato de *codex*. En cambio, la línea de transmisión R, en Italia, aunque contaminada por A en el siglo xv, se remontaría a un testimonio de la *Res rustica* que carecía de una parte del texto —desde V 6, 17, hasta VII 9, 4— y que no incluía el *De arboribus* como libro III: cf. J. Trotzki, «Studien zur Überlieferungsgeschichte Columellas», en *Raccolta di scritti in onore di Felice Ramorino = Pubblicazioni della Università Cattolica del Sacro Cuore, ser. IV, vol. VII,* Milán, 1927, págs. 449-472; S. Hedberg, *Contamination and interpolation. A study of the 15'h. century Columella manuscripts,* Upsala, 1968, págs. 144-148; M. D. Reeve, «Columella», en L. D. Reynolds (ed.), *Texts and Ttransmission. A Survey of the Latin Classics,* Oxford, Clarendon Press, 1986, pág. 146.

meras ediciones mantuvieron todavía esa ordenación equivocada, con el *Liber de arboribus* inserto en la *Res rustica* como libro III; fue la edición veneciana de Aldo Manucio y Jucundo de Verona (1514) la que, mediante el examen a fondo de la cuestión y aportando pruebas concluyentes, restableció la auténtica distribución de los libros —la *Res rustica* en doce libros, y aparte el *De arboribus*— según la conocemos hoy. Ahora bien, en lo que se refiere al *Libro de los árboles,* no sólo se discute su identificación con el libro dedicado a Eprio Marcelo, sino incluso la autoría columeliana. Aldo, en su edición de 1514, se limitó a plantear la cuestión, si bien se inclina a creer que es obra de Columela, igual que Nicolás Antonio, quien recurre a la hipótesis de una doble redacción del tratado, de manera que el *De arboribus* sería reliquia de una primera versión, más modesta, de la *Res rustica*. En general, los filólogos han abundado en esta opinión, fundándose sobre todo en las citas del libro que se encuentran en Plinio y Paladio como de Columela; pero no han faltado algunas voces disonantes: ya en el siglo XVII, Caspar von Barth atribuyó el opúsculo a Gargilio Marcial[18], un autor del siglo III cuya obra *De hortis* debe bastante a Columela; y en fechas más recientes, Will Richter[19] ha llegado a la conclusión de que el libro fue escrito por un abreviador anónimo del siglo II o de un momento posterior, a su

---

[18] Von Barth *(Aduersar.* XXXVIII) se habría basado en la información aportada por un humanista del siglo anterior, Piero Vettori, acerca de un códice florentino luego desaparecido, el *Marcianus;* cf. Goujard, *Columelle. Des arbres...*, pág. 18, y Becher, *De Columellae..*, págs. 67 y 69.

[19] Cf. W. Richter, *Der «liber de arboribus» und Columella,* Sitzungsberichte der Bayerischen Akademie der Wissenschaften 1, Múnich, 1972.

juicio harto peor agrónomo y escritor que el gaditano[20]. Y si bien es cierto que Raoul Goujard, erigiéndose en el principal valedor de la autoría columeliana, ha rebatido con determinación e insistencia los argumentos de Richter[21], hoy por hoy la cuestión no puede darse por zanjada[22].

Un problema añadido, aunque menor, es el suscitado por el pasaje donde Casiodoro atribuye a Columela dieciséis libros sobre agricultura: *Columella XVI libris per diversas agriculturae species ... illabitur (Inst.* I 28, 6 = Migne LXX, 1142 y siguientes). La notación de la cifra es una lección dudosa, fácilmente imputable a una confusión del copista, pudiendo leerse *XIV* o *XIII,* variantes que también se encuentran en los códices[23]. De acuerdo con la lectura elegida *(XVI, XIV* o *XIII),* se calcula de forma distinta el número de libros que tenía la obra a que perteneció el *De arboribus,* así como el total de libros de Columela conocidos por Casiodoro, incluyéndose o no en el cómputo sus escritos *aduersus astrologos* y *pro frugibus* (si es que éste fue algo más que un proyecto). No reproduciré aquí los diferentes cálculos e hipótesis, posibles casi todos, pero ninguno concluyente[24].

---

[20] A diferencia de Caspar von Barth, Richter sí ha tenido seguidores: véase G. HENTZ, «Le *De arboribus:* œuvre de jeunesse de Columelle ou compilation d'un anonyme?», en *Hommages à Robert Schilling,* París, 1983, págs. 303-313.

[21] Cf. GOUJARD, *Columelle...,* págs. 7-17, y otras publicaciones del mismo investigador relativas a esta polémica (véase Bibliografía).

[22] Puede verse, por ejemplo, HOLGADO, *Columela. De los trabajos...,* Introducción, págs. XXIV-XXVI, o MARTIN, *État présent...,* págs. 1972-1973. Ambos se inclinan por la tesis tradicional, defendida por Goujard, aunque sin total convicción en el caso de Martin.

[23] Cf. la edición de R. A. B. MYNORS (Oxford, 1937), *ad loe.*

[24] Cf. A. KAPPELMACHER, «Columella und Palladius bei Cassiodor», *Wiener Studien* 39 (1917), 176-179, para quien Casiodoro tenía la obra de Columela todavía en rollos *(uolumina),* lo cual podría explicar el número de libros. Las síntesis recientes —véase MARTIN, *État présent...,* págs. 1973-

Contenido y estructura de la «Res rustica»

El presente es el primero de los dos volúmenes de que constará la obra de Columela en esta Biblioteca Clásica Gredos; incluye el *Libro de los árboles* y los libros I a V de la *Res rustica (La labranza)*. Falta, pues, un segundo volumen que completará la traducción de la *Res rustica* con los libros VI a XII. En los párrafos siguientes me referiré al contenido de la obra y a su distribución en los distintos libros. Vaya por delante que la *Res rustica* columeliana es, sin lugar a dudas, la obra más completa e innovadora que la Antigüedad nos ha legado en materia agronómica. Según una convención habitual en la poesía didáctica, escrita con un destinatario expreso (el Perses de Hesíodo, el Memio de Lucrecio, etc.), los doce libros de la obra mayor están dirigidos a un tal Publio Silvino, de quien nada se sabe salvo lo que en ella leemos. La ausencia de otras fuentes que aporten más datos sobre él, junto con el hecho de servir a veces como contrapunto a las tesis agronómicas del autor, movió a P. D. Carroll a sostener el carácter ficticio del personaje, que habría sido inventado por Columela para personificar ideas contrarias a las suyas[25]. La hipótesis, seductora en algunos aspectos, casa mal con determinados pasajes de la *Res rustica* donde la referencia a Silvino produce más bien una impresión de autenticidad, incluso cuando ejerce ese papel de contraposición a que aludíamos, como en V 1, 1-4, donde Columela justifica no haberse ocupado de ciertos aspectos de la agricultura, aun-

---

1974, y Holgado, *Columela. De los trabajos...*, Introducción, págs. XXV-XXVI— adoptan un comprensible eclecticismo en relación con este problema, hoy por hoy insoluble, limitándose a presentar las diversas posibilidades sin tomar partido.

[25] Cf. P. D. Carroll, «Columella the reformer», *Latomus* 35 (1976), 784-790.

que acaba cediendo a los ruegos de su interlocutor. Si se trata de una invención funcional, sin más, no se ve la necesidad de atribuirle la propiedad de una finca concreta (III 9, 6) o de mencionarlo en compañía de otros amigos del autor que sí conocemos, Marco Trebelio, por ejemplo (V 1, 2-3), o Galión (IX 16, 2).

El libro I comienza con un largo prefacio general, de gran importancia para conocer el pensamiento de nuestro escritor, solemne y pleno de amargo entusiasmo, si así puede decirse, pues en él se funde la queja por el mal estado de la agricultura con la exposición del verdadero origen de esos males y su posible remedio. Como otros escritores latinos, Columela funda el prestigio de la agricultura en el *mos maiorum* y los viejos *exempla,* pero al mismo tiempo es evidente, en este Prefacio como en el resto de la obra, la voluntad de procurar, más allá de una economía de subsistencia, la mayor rentabilidad de los cultivos[26]. Sigue una nutrida relación de escritores griegos y latinos —más el cartaginés Magón— de agricultura, y expone luego Columela las condiciones requeridas por la hacienda en cuanto a su ubicación, la calidad del suelo y la salubridad del lugar, ocupándose también de las edificaciones que habrán de levantarse en ella. Termina el libro con instrucciones para el propietario y el capataz referentes al modo de tratar al personal servil. El segundo libro se abre, a instancias de Silvino, quien

[26] Más adelante volveré sobre la ideología columeliana. Acerca de los prefacios de los distintos libros de la *Res rustica,* disponemos del estudio de N. SCIVOLETTO, «Le prefazioni nei *Rei rusticae libri* di Columella», en C. SANTINI, N. SCIVOLETTO (ed.), *Prefazioni, prologhi, proemi di opere tecnico-scientifiche latine,* vol. II, Roma, 1992, págs. 769-817; y en particular sobre la ideología del Prefacio general, véase E. DI LORENZO, «La *praefatio* di Columella e i modelli etici ed economici dell'ideología del lavoro», en *Contributi di filologia latina,* Università di Salerno, 1991, págs. 165-186.

ha leído ya el primero, con una renovada refutación de la doctrina común que veía el agotamiento de la tierra como un proceso inevitable, y contra la cual Columela se había manifestado en el Prefacio general, para pasar enseguida a describir las clases de terreno y, sobre todo, pues ese es el contenido principal del libro, las labores necesarias para el cultivo de cereales y legumbres. Interesa señalar que en el códice S *(Sangermanensis,* siglo IX), el de mejor nota, el libro II es titulado *sementiuus,* esto es, «el de la siembra»[27], y cultivos de siembra son, en efecto, los de los cereales y las legumbres (incluidas las plantas forrajeras) que en él se exponen.

Esta denominación —*liber sementiuus*—, presente como título en la tradición textual más antigua, debe juzgarse en principio genuina y entenderse complementariamente y en paralelo a la que aparece encabezando el siguiente libro, el III, llamado *surcularis prior* en los dos códices más antiguos y en bastantes *recentiores,* así como en la tabla del final del libro XI. Es de imaginar que el propio Columela, o bien un copista temprano, quiso distinguir con ese adjetivo los cultivos mediante planta (plantón, injerto, esqueje = *surculus)* —es decir, la viticultura principalmente, pero también otros tipos de árboles y arbustos— de los del libro II, cuyo método es la siembra. El libro IV continúa la exposición de la viticultura iniciada en el libro anterior y no lleva ningún epígrafe en los manuscritos (le correspondería el de *surcularis*

[27] De los restantes códices, sólo —que sepamos— el *Bononiensis* Bibl. uniuers. 2523, identificado con la letra t, lo intitula de forma parecida, concretamente *de sementib⟨us⟩* = «sobre las simientes». En los demás se intitula simplemente *liber secundus,* o bien no presenta *inscriptio,* aunque en la tabla de contenidos al final del libro XI (considerada original de Columela), el conjunto de la tradición manuscrita trae, en el epígrafe del libro II, *sementibus,* fácilmente restituible como *sementiuus* / ⟨*de*⟩ *sementibus*.

secundus); sí lo lleva, en cambio, el libro V, llamado *surcularis liber tertius* en los dos códices más antiguos, S y A, y en no pocos *recentiores* (en parte, los mismos que llamaban *surcularis prior* al III)[28]. Este libro empieza con un compendio de agrimensura al que sigue la referencia a la viticultura en las provincias y a la formación de la arboleda emparrada o *arbustum,* cultivo de la viña propio de Italia, así como a la plantación e injerto de otros árboles (olivos, frutales, cítiso). Se cierra así, con cinco libros, la parte estrictamente agrícola de la *Res rustica,* ya que los restantes (VI-IX) del plan inicial están dedicados a la ganadería[29].

Recordemos que el *De arboribus* o *Libro de los árboles* figura en todos los códices conservados como *liber tertius,* insertado entre el *sementiuus* y el *surcularis prior,* de manera que éste (aun siendo en puridad el III) se convierte en el libro IV de la tradición manuscrita, y así los siguientes hasta el XII y último, que es el XIII de los manuscritos[30]. Se ha dicho que su contenido resume el de los libros III, IV y V, pero en realidad lo que en él encontramos es una exposición parcial del contenido de esos libros, ya que en determinados asuntos el texto corre en paralelo, llegándose en algunos

---

[28] De nuevo, los títulos de ambos libros *(surcularis secundus / tertius)* sí aparecen en la tabla al final del libro XI.

[29] En I *praef.* 24-28 podemos leer una especie de resumen de los nueve libros que la obra parece haber tenido en un principio. En cuanto a los sumarios que traen los manuscritos al principio de cada libro, nótese que no siempre se da una correspondencia estricta con los epígrafes que luego aparecen señalando el contenido.

[30] Recordemos asimismo que la secuencia de trece libros se mantendrá en las primeras ediciones, que reproducen códices humanísticos, hasta que la *Aldina* (Venecia, 1514) restaura la numeración original de los libros mediante la exclusión del *De arboribus;* en adelante, éste se editará separadamente. Sobre el problema de su autenticidad, véase lo dicho más arriba.

puntos a una equivalencia prácticamente literal, mientras que muchos otros aspectos expuestos en ellos faltan por completo en el *Libro de los árboles*. Dos circunstancias (¿independientes?) hacen particularmente llamativa la relación entre el libro V de la *Res rustica* y el *De arboribus*. La primera, el sorprendente mal estado del texto en el libro V, sobre todo desde el capítulo 8 hasta el final; la segunda, el ceñido paralelismo textual, en especial a partir de V 5, 10 / *árb.* 18 (en esta parte el texto es prácticamente idéntico).

La parte pecuaria de la *Res rustica* incluye primero un par de libros, el VI y el VII, dedicados respectivamente al ganado mayor (buey, mula y caballo) y menor (oveja, cabra y cerdo, más el perro y el asno), con un prefacio común a ambos y amplias nociones de veterinaria. Los dos libros restantes, el VIII y el IX, exponen las *villaticae pastiones,* esto es, la cría de animales de granja, según esta distribución: gallinas, palomas, tordos, pavos, gansos y patos, más la piscicultura, se tratan en el octavo; las reservas de caza (liebres y otros animales salvajes), más la apicultura, van en el noveno. El cuadro de la economía rural parece asl completo, pero al final del libro IX anuncia Columela que va a tratar la horticultura, en verso, cediendo a los ruegos de Publio Silvino y de Junio Galión, el hermano de Séneca. Y escribe el libro X, con más neta ambición literaria que los anteriores, en la estela de las *Geórgicas* virgilianas y del poema didáctico alejandrino[31]. Las descripciones brillantes y coloristas priman

[31] VIRGILIO *(Geórg.* IV 147-148: *Verum haec ipse equidem, spatiis exclusus iniquiis, / praetereo, atque aliis post me memoranda relinquo)* había dejado un encargo a la posteridad que COLUMELA recoge explícitamente (X 2-5): *atque ea [docebo], quae quondam spatiis exclusus iniquis, / cum caneret laetas segetes et munera Bacchi / et te magna Pales, nec non caelestia mella, / Vergilius nobis post se memoranda reliquit.* Sobre la posible interpolación

en él sobre la precisión técnica que caracteriza los libros en prosa. Por lo demás, como ha señalado René Martin, Columela deja ahora la gran explotación y pasa a describir un trozo de tierra que puede cultivar un sólo hombre y que evoca el huertecillo virgiliano primorosamente atendido por el viejo tarentino *(Geórg.* IV 125-146)[32]. Aquí como en alguna otra parte del tratado —aun siendo desde luego el autor más citado también en los libros en prosa— es Virgilio, si se me permite parafrasear a Saint-Denis, el espejo en que se mira nuestro Columela[33].

Por más que al comienzo del libro X, en su prefacio en prosa, viene a decir nuestro agrónomo que ése va a ser el último libro del tratado[34], añadirá luego el undécimo a instancias de su joven amigo Claudio Augustal, prosificando la horticultura ya expuesta en hexámetros. Pero a las labores del hortelano preceden dos largos capítulos: retoma el primero el tema, ya tratado en el libro I, de los deberes del *vilicus* o capataz, mientras el segundo desarrolla un calendario rústico, útil complemento para la ejecución de cuanto se ha venido explicando. Al final del libro XI, según dijimos, muchos manuscritos traen un índice por materias de los distintos libros, supuestamente añadido por el propio Columela, que parece poner fin a la obra. No es así, sin embargo, y todavía se incorpora el libro XII, el más extenso, que expone,

---

de estos cuatro versos, cf. L. Hermann, «Columelle, *De re rustica* X, v. 2-5», *Latomus* 38 (1979), 989.

32 Martin, *État présent…*, pág. 1965. Claro que el *hortus* puede ser también parte de la *uilla*.

33 Cf. E. de Saint-Denis, «Columelle, miroir de Virgile», en *Vergiliana. Recherches sur Virgile,* Leiden, 1971, págs. 328-343.

34 «Aquí tienes, Silvino, la pequeña porción que quedaba del regalo que te había prometido; pues ya en los anteriores nueve libros te fui pagando mi deuda, excepción hecha de esta parte que ahora liquido.» (X pref. 1)

en paralelo con el prontuario del *vilicus* recogido en el libro anterior, los deberes de su compañera y asociada, la *vilica,* junto con una larga serie de recetas para preparar toda clase de conservas caseras.

Consideración aparte merece el contenido ideológico de la obra, al que ya he aludido al referirme al Prefacio general. En este asunto es inexcusable acudir al estudio de René Martin sobre el pensamiento social y económico de los agrónomos latinos[35], cuyas conclusiones, discutibles a veces, han sido punto de partida obligado para cualquier estudio ulterior. Las relativas a Columela (págs. 289-373) fueron refundidas por el mismo Martin en unos pocos y densos párrafos publicados después[36], que intento a mi vez sintetizar aquí. Tras afirmar la ausencia de innovación tecnológica relevante en la obra de nuestro agrónomo, el investigador francés señala su extraordinaria significación, por el contrario, como pensador económico. Columela parte de una actitud activa que le lleva a analizar con particular lucidez la mala situación de la agricultura itálica, propugnando —contra el abandonismo que se resigna a la *agrorum infecunditas* como a una fatalidad inevitable— el replanteamiento racional de las formas de producción. Esta nueva visión de lo que es y puede ser la agricultura, expuesta a lo largo de la obra, y particularmente en el Prefacio general, se concreta en los puntos siguientes.

Partiendo de una perspectiva que enlaza con Virgilio y el pensamiento estoico, nuestro autor desarrolla lo que se ha

---

[35] *Recherches sur les agronomes latins et leurs conceptions économiques y sociales,* París, Les Belles Lettres, 1971.

[36] MARTIN, *État présent...*, págs. 1969-1972.

dado en llamar «ideologia della terra»[37], en virtud de la cual la agricultura debe ser considerada como la primera actividad humana por su valor ético, económico y social; desechados el ejército y el comercio como medios ilícitos de fortuna, la propiedad y explotación de la tierra aparecen como fundamento de la sociedad y el Estado. Columela rechaza la teoría de la creciente esterilidad del suelo, expuesta ya por Lucrecio: en opinión de nuestro agrónomo, la tierra no envejece, ni es cierto que un cultivo intensivo agote su capacidad generadora, sino que el problema reside en la adecuada nutrición del suelo[38]. Consecuentemente, Columela defiende con insistencia el abonado del terreno, que en su época sólo podía ser orgánico. De ahí su interés por unir agricultura y ganadería, vistas por él (VI 1) como complementarias; critica así implícitamente la práctica común entonces de trasladar el pastoreo al *saltus,* con lo que las tierras de labor quedaban privadas del principal medio de reconstitución. Con todo, inmerso en una sociedad y un modo de producción esclavista, Columela no cuestiona el sistema como tal, sino su funcionamiento. Propone medidas concretas para males que diagnostica sin embozo (el absentismo de los propietarios, la descuidada elección de capataces y esclavos)[39] y aconseja tratar con consideración —más por interés que por humanidad— la mano de obra servil. La escasa viabilidad

[37] Cf. A. COSSARINI, «Columella. Ideologia della terra», *Giornale filologico ferrarese* 1 (1978), 35-47; íd., «Columella interprete del suo tempo», ibíd. 3 (1980), 97-108.

[38] Los fisiócratas del XVIII, con Quesnay a la cabeza, harán suya esta idea, lo mismo que la anterior. Véase R. SUADEAU, *La doctrine économique de Columelle,* París, 1956.

[39] Defectos de la gran explotación que duran a través de los siglos. Los Rodríguez Mohedano trasladarán estas críticas a los terratenientes de la Baja Andalucía en la segunda mitad del XVIII, y aun podríamos hablar de tiempos más próximos.

de tales propuestas no impide que la suya sea una de las reflexiones más lúcidas llevadas a cabo en la Antigüedad sobre el sistema de producción esclavista. Pero su idea más original quizá sea que el propietario ha de tener la posibilidad y, sobre todo, la voluntad de «invertir», introduciendo mejoras en el proceso productivo, fundamentalmente en cuanto a la calidad de la mano de obra. Se advierte aquí de nuevo una actitud de sorprendente modernidad, que prefigura los modos capitalistas[40]. Plinio el Viejo defenderá, al contrario que Columela, el abaratamiento de los costes de producción como único medio de compensar la inevitable, al parecer, mengua de las ganancias[41]. Tales son, al hilo de la exposición de René Martin, las ideas más relevantes en la ideología social y económica de nuestro autor. Conforman un análisis detallado y penetrante de la agricultura romana, y en no

[40] Véanse los análisis posteriores, referidos sobre todo a III 3, 8-10 (cálculos de rentabilidad de la viña), de R. Duncan-Jones, *The economy of the Roman Empire. Quantitative studies,* Cambridge, 1974, págs. 33-59, y de A. Carandini, «Columella's Vineyard and the Rationality of the Roman Economy», *Opus* 2 (1983), 177 ss.

[41] Las diferencias entre uno y otro autor han sido valoradas de manera distinta según los investigadores. Mientras Martin *(Recherches...* págs. 375-385), siguiendo los pasos de la historiadora soviética E. M. Sergeenko, habla incluso de «escuelas» agronómicas diferentes, últimamente esas diferencias se consideran de menor entidad: cf. A. Cossarini, «Plinio il Vecchio e l'ideologia della terra», en P. Serra Zanetti (ed.), *'In verbis verum amare'. Miscellanea dell'Istituto di Filologia latina e medioevale dell'Università di Bologna,* Florencia, 1980, págs. 143-163; íd., «*Latifundia perdidere Italiam* (Plin. N.H. 18, 35)», en *Plinio il Vecchio sotto il profilo storico e letterario: Atti del Convegno di Como (1979)* II, Como, 1982, págs. 235-258; J. C. Dumont, «Quelques aspects de l'esclavage et de l'économie agraire chez Pline», *Helmantica* 37 (1986), 201-218 = *Pline l'Ancien témoin de son temps. Acta Conventus Pliniani Internationalis (Nantes 1985),* Salamanca-Nantes, 1987, págs. 293-306.

pocos aspectos prefiguran directrices y conceptos de la historia económica posterior[42].

Fuentes y método

Columela hace gala de un amplio conocimiento de la tradición agronómica. La lista de autoridades que ofrece en I 1, 7-14, comprende más de cincuenta nombres, entre griegos (Hesíodo, Demócrito, Jenofonte, Arquitas de Tarento, Aristóteles, Teofrasto, y otros muchos que apenas conocemos) y latinos. Éstos son diez: Catón, los dos Saserna, Tremelio Escrofa, Varrón, Virgilio, el tratadista de apicultura Higino, Cornelio Celso y dos especialistas en la viticultura, Julio Ático y Julio Grecino; a los que hay que añadir el púnico Magón —*rusticationis parens,* lo apoda—, a quien lee en su versión latina. Es evidente, sin embargo, que no todos los autores de esta larga nómina han sido utilizados por igual.

---

[42] Un encuadre de la actitud de Columela dentro del pensamiento romano relativo a estas cuestiones se encontrará en M. Valencia Hernández, *Agricultura, comercio y ética. Ideología económica y economía en Roma (siglos II a. e.-I d. e.) = Monografías de Historia Antigua* 7, Universidad de Zaragoza, 1991, donde —mediante al análisis de la obra de Cicerón, de los agrónomos y de Séneca, entre otros— se pone de manifiesto una cierta contradicción existente entre la nueva realidad de la explotación esclavista (la de Columela, por ejemplo) y la persistencia de los valores tradicionales como justificación ideológica. El conflicto entre la tradición y lo nuevo, representado a veces por el propio Columela, reaparece en los recientes trabajos de E. Noé, «Columella *artifex agricola*», *Rendiconti della Classe di Scienze morali... dell'Accademia dei Lincei,* Ser. 9.ª 11/3 (2000), 399-441, y «La memoria dell'antico in Columella: continuità, distanza, conoscenza», *Athenaeum* 89/2 (2001), 319-343. De la misma autora, «Il contrasto città-campagna nella *praefatio* del *de re rustica* di Columella», en D. Ambaglio (ed.), *Συγγραφή: materiali e appunti per lo studio della storia e della letteratura antica,* Como, 1998, págs. 111-131.

Como ha señalado B. Baldwin[43], son ciertamente las obras latinas —incluida la de Magón— las más utilizadas, y entre ellas las *Geórgicas* virgilianas constituyen un caso especial; Virgilio es citado más de treinta veces, algunas mediante epítetos que suplen su nombre y que van desde el encendido *verissimus vates* (I 4, 4) al sencillo *poeta* (VI 27, 4), «el poeta» por antonomasia[44].

Con todo, esta devoción por Virgilio no impide a nuestro agrónomo impugnar su doctrina cuando lo cree necesario, y lo mismo sucede con los restantes autores. Pues Columela se sirve de las fuentes filtrándolas a través de su propio criterio, seleccionando y valorando lo que en ellas lee. No suele quedarse en mero compilador o divulgador de las teorías expuestas por sus predecesores, sino que valora esa información a la luz de su experiencia personal, abierta a cualquier innovación ventajosa. *Experto mihi crede, Siluine...*, pide a su destinatario (IV 3, 5), es decir, «créeme porque no hablo de oídas, sino por experiencia». Su examen crítico de las opiniones de los agrónomos precedentes se funda en la constante experimentación; de ahí que haya podido afirmarse que *his most important source is his own*

---

[43] Cf. B. Baldwin, «Columella's sources and how he used them», *Latomus* 22 (1963), 786-791 (ceñido a las fuentes latinas). Sobre las fuentes griegas, véase G. Hentz, «Les sources grecques dans les écrits des agronomes latins», *Ktèma* 4 (1979), 151-160, y E. di Lorenzo, « Il catalogo degli autori greci in Columella», en I. Gallo, ed., *Miscellanea filologica = Quaderni del Dip. di Scienze dell'Antichità* I, Salerno, 1986, págs. 161-175. Acerca de los modelos retóricos de Columela, véase luego el apartado dedicado a «Lengua y estilo».

[44] La inspiración virgiliana es palmaria en el libro X; un análisis pormenorizado de las fuentes poéticas de la *Res rustica,* y del libro X en particular, puede verse en la tesis doctoral de H. Weinold, *Die dichterischen Quellen des L. Iunius Moderatus Columella in seinem Werke De re rustica,* Múnich, 1959.

practical knowledge[45], y que no parezca excesivo calificar de «científico» el método del gaditano[46]. Todo lo cual no impide a nuestro Columela ser hijo de su tiempo y dar cabida en su tratado a prácticas y opiniones que hoy consideramos descabelladas[47]. Su actitud, en fin, ante la tradición es la de un matizado respeto, como muestran las siguientes palabras: «Mas, sean las que fueren las causas en razón de las cuales la agricultura de nuestro tiempo difiere de la de los antiguos, no deben disuadir de leerlos a quien está aprendiendo. Pues en sus obras es mucho más lo que merece nuestra aprobación que lo que merece nuestro rechazo.» (I 1, 6)

Lengua y estilo

Aunque sabemos que no resulta impropia en la literatura técnica antigua, la calidad estilística de la *Res rustica* llama nuestra atención si la comparamos con la lengua de los demás agrónomos latinos, en particular Catón y Paladio. Esa calidad, que los estudiosos de las letras romanas han reconocido habitualmente a nuestro autor, determinó, por ejemplo, que el erudito escritor ilustrado Cándido María Trigueros apodara ya a Columela «el Tulio de la Labranza»[48]. La

---

[45] K. D. White, *Roman farming*, Ithaca (Nueva York), 1970, pág. 28.

[46] Cf. Holgado, *Columela. De los trabajos...*, Introducción, págs. XXVII-XXXI (un recorrido por las muestras de «independencia crítica y experimentación» de la *Res rustica)*.

[47] Véase P. Sáez Fernández, «Magia y superstición en el *De re rustica* de Columela», *Gades* 14 (1986), 9-29. Aparte, encontramos en la *Res rustica* errores concretos, más o menos explicables; en materia astronómica, por ejemplo: cf. A. le Boeuffle, «Quelques erreurs ou difficultés astronomiques chez Columelle», *Rev. Études Latines* 42 (1964), 324-333.

[48] En su inédita *Memoria sobre los abonos de la tierra* conservada entre los «Papeles de Trigueros» de la Biblioteca de Menéndez Pelayo. De manera parecida se expresa en fechas más recientes René Martin, quien se refiere a

mención de Cicerón se revela algo más que simple marchamo de calidad y clasicismo: la influencia del Arpinate es visible desde el comienzo mismo de la obra *(Saepenumero ciuitatis nostrae principes audio culpantis...),* en paralelo con el principio del *De oratore (Cogitanti mihi saepenumero et memoria uetera repetenti...),* y continúa con otros puntos de contacto que muestran cómo Columela ha elegido los tratados retóricos de Cicerón como modelo preferente para el Prefacio inaugural de la *Res rustica*[49]. De este Prefacio ha dicho Richter que constituye «uno de los más notables testimonios del ciceronianismo en el siglo I después de Cristo»[50]. Así pues, sin que ello pueda sorprendernos, Cicerón es una referencia fundamental para comprender y valorar los procedimientos retóricos de la prosa de nuestro autor; es presumible que en su formación de adolescente —todavía en la Bética, suponemos— él fue, junto con Virgilio, el principal modelo. Luego vendrá a añadirse a ambos el Varrón agronómico, con quien Columela establece una relación más propiamente de *aemulatio:* no en vano aspiraba, hasta cierto punto, a suplantarlo, como en general a la tradición agronómica anterior. Lo que no impedía tenerlo presente también a efectos retóricos, al igual que debió de ocurrir con otra fuente todavía más próxima y de dicción más sobria, el Celso agrícola que hemos perdido y que seguramente influyó no sólo en la materia, sino en la expresión literaria del gaditano. Forma y contenido son inseparables en su idea de la

---

Columela como «le Cicéron de l'agronomie» (cf. MARTIN, *État présent...*, pág. 1968).

49 Cf. SCIVOLETTO, «Le prefazioni...», págs. 770-817 (sobre el Prefacio general, págs. 778-797).

50 W. RICHTER, *L.I.M.Columella. Zwölf Bücher über Landswirtschaft. Buch eines unbekannten über Baumzüchtung,* vol. III, Múnich, 1983, pág. 591.

agronomía; así, en II 1, 2 dice de su predecesor Tremelio Escrofa que «transmitió a la posteridad, con elegancia y saber unidos, gran número de preceptos agrícolas»[51]. Es así como, con dos modelos básicos, Cicerón y Virgilio, más la presencia de Varrón y Celso, entre otros, había de configurarse la lengua y el estilo de Columela como una muestra, característica y peculiar a la vez, de la latinidad argéntea. Se habla a este propósito de una prosa artística en la que se difuminan las fronteras entre lengua de la prosa y lengua de la poesía, y se contrapone el latín enérgico, pero un tanto oscuro y áspero, del Varrón agronómico con la fluidez y elegancia de Columela[52]. Y no se crea que esa calidad literaria ha beneficiado siempre a nuestro autor, pues a la larga iba a suponer un obstáculo para la difusión de la *Res rustica,* ya desde la tardía Antigüedad y durante los siglos oscuros. Plinio el Viejo y Paladio[53] criticarán, con velada alusión a Columela, el uso de un estilo rebuscado cuando el tema y el destinatario de la obra requieren una exposición sencilla; y Casiodoro, en el umbral de la Edad Media, recomendará a sus monjes iletrados «la absoluta claridad» *(planissima lu-*

---

[51] Cf. J. M. André, «Littérature technique et héritage de la théorie cicéronienne chez Columelle», *Ktèma* 14 (1989), 255-272. En I 1,12, Columela describe el perfeccionamiento de la literatura agronómica latina como etapas sucesivas del desarrollo de una persona, según una visión antropomórfica que le es muy querida: «... recordemos ya sin demora al célebre Marco Catón el Censor, el primero que decidió hacerle [a la agricultura] hablar en latín, y tras él a los dos Saserna, padre e hijo, quienes prosiguieron su educación con el mayor esmero; luego, a Tremelio Escrofa, que consiguió hacerla elocuente, y a Marco Terencio [Varrón], que acabó de pulirla; y después a Virgilio, que la dotó, además, de la fuerza del canto.» A continuación, dirá del cartaginés Magón que fue su padre, y Julio Higino su ayo.

[52] Tal es el juicio de E. Bickel recogido por J. Luque Moreno, «Columela, poeta y científico: el libro X del tratado de agricultura», en Maestre..., *Estudios...,* págs. 109-127 (véanse, en concreto, 122-123).

[53] Cf. Plin., XVIII 24; Palad., I 1, 1.

cidatio) de Paladio, frente a un Columela difícil, *disertis potius quam imperitis acommodus,* esto es, «más adecuado para las gentes cultivadas que para los inexpertos» *(Instit. div.* I 28, 6).

No disponemos, sin embargo, de un estudio completo y sistemático de la lengua de Columela, y esta ausencia se traduce en apreciaciones a veces poco firmes e incluso en una cierta contradicción. Un punto dudoso, por ejemplo, es su observancia o no de las normas de la prosa métrica; mientras unos la suponen o la intuyen[54], hay quien adopta al respecto una actitud más prudente: Josephson, en la Introducción de su fundamental estudio sobre la tradición manuscrita de nuestro autor, declara que, vista la discutible evidencia del carácter rítmico de la prosa columeliana, no ha tomado en consideración ese hipotético «Prosarhythmus» como criterio para el establecimiento crítico del texto. Y ello en razón de que él mismo ha contabilizado las distintas cláusulas presentes en una muestra de la *Res rustica* (el Prefacio general, del libro I, y el libro IX entero) y comparado los resultados con autores de la misma época (Plinio, Frontino, Séneca), llegando a la conclusión de que, en conjunto, la frecuencia de esas cláusulas en Columela «está más cerca de la de un texto no métrico que de la de uno típicamente rítmico (Sé-

[54] Cf. J. Wight Duff, *A literary History of Rome in the Silver Age,* Londres, 1960, pág. 134: «Aun sin estadísticas exactas, el oído detecta las cadencias de sus *clausulae* —el gusto por los créticos (o créticos resueltos) seguidos de troqueo o doble troqueo, espondeo o doble espondeo...»; y Martin, *État présent...,* pág. 1968: «... respeta [Columela] las exigencias de la prosa métrica, por más que encontremos, aquí y allá, una cláusula de fin de hexámetro...» También W. Richter reconoce la prosa rítmica como un rasgo rétorico típico del estilo de nuestro autor, al menos «en los prefacios y exposiciones de carácter genérico», es decir, en las partes del texto donde el tono es más elevado (cf. Richter, *L.I.M. Columella. Zwölf Bücher...,* vol. III, págs. 643-644).

neca, Cicerón), si bien, por otro lado, no es mucho menor que la de Plinio el Viejo o la de Frontino»[55]. Y si esta divergencia se da en un aspecto objetivo, cual es la prosa métrica, no habrá de extrañar que se produzca al evaluar rasgos de estilo más difusos, tales como el gusto por el color o un cierto dramatismo expresivo, que suelen atribuirse a los escritores hispanos del siglo I, Columela entre ellos. Si bien esto se ha dicho sobre todo del libro X, y de ello hablaré luego, a veces la etiqueta de «estilo español (hispano)» se extiende también a la prosa, aunque sea para negarlo, como en estas palabras de J. Wight Duff: «Una cosa, al menos, es reconfortante, que [Columela] no carga al lector con trozos de lucimiento o con los artificios de su época. Hay en él alusiones a costumbres hispanas y a nombres hispanos, pero no hay retórica hispana»[56].

Resulta significativo, en fin, que Francesca Boldrer recurra todavía[57] a lo escrito por Kottmann o Kappelmacher, a principios del pasado siglo, sobre la lengua de Columela[58].

---

[55] Å. JOSEPHSON, *Die Columella-Handschriften*, Upsala-Wiesbaden, 1955, pág. 14.

[56] WIGHT DUFF, *A literary History...*, pág. 134.

[57] En la Introducción a su edición bilingüe del libro X, *L. Iuni Moderati Columellae rei rusticae liber decimus (carmen de cultu hortorum)*, Pisa, 1996.

[58] KOTTMANN, *De elocutione L. Junii Moderati Columellae*, Rottweil, 1903, y A. KAPPELMACHER, art. *Iunius (Moderatus)*, *RE* X 1, cols. 1054-1067. Para los trabajos sobre la lengua de Columela hasta 1964, consúltese la *Lateinische Grammatik (Handbuch der Altertumwissenschaft* II, 2) de F. STOLZ, J. SCHMALZ, M. LEUMANN, J. B. HOFMANN y A. SZANTYR, en particular la segunda parte (vol. II, 1-2: *Lateinische Syntax und Stilistik*, Múnich, 1963-1965[6]. Véase también E. LÖFSTEDT, *Syntactica* II, Lund, 1933, págs. 16 ss., 131 s., 191 s., 211: la sintaxis de Columela presenta en los pasajes aquí seleccionados elementos vulgarizantes, como sucede luego en autores del siglo II (en Frontón, por ejemplo). La ausencia del gaditano en la primera parte de *Syntactica*, lo

Martin, que cita también a Kappelmacher, se contenta con dar unos cuantos rasgos generales: búsqueda constante de la *variatio* en la sintaxis (gran número y variedad de subordinadas) y el léxico (abundancia de sinónimos), gusto por la disposición simétrica (o mediante correlaciones) de los miembros de la frase o del período, y respeto de las exigencias de la prosa métrica[59]. La falta de un estudio reciente sobre la lengua de nuestro agrónomo resulta menos comprensible tras la aparición del *Index*[60] y la generalización de los medios informáticos, por más que en el campo lexicográfico sí han aparecido algunos trabajos[61]. Así las cosas, me limitaré

---

mismo que en los *Vermischte Studien zur Lateinischen Sprachkunde und Syntax* (Lund, 1936), ha de atribuirse a la reluctancia de Löfstedt a la hora de utilizar autores cuyas obras no estuvieran todavía bien editadas.

[59] MARTIN, *État présent...*, pág. 1968.

[60] G. G. BETTS, W. D. ASHWORTH, *Index to the Uppsala edition of Columella*, Upsala, 1971.

[61] A los trabajos, más generales, de S. ANDREI, *Aspects du Vocabulaire Agricole Latin*, Roma, 1981, y M. G. BRUNO, *Il lessico agricolo latino*, Amsterdam, 1969, hay que añadir los de C. ARIAS ABELLÁN: *Los adjetivos de color en la prosa de los tratadistas de agricultura (estudio de semántica estructural)* = Tesis doctoral (Universidad de Granada, curso 1980-81), con resumen publicado (Granada, 1983), y «Acerca del vocabulario técnico en los *Auctores rei rusticae* y Plinio» *Estudios humanísticos. Filología* [Universidad de León] VI (1984), 97-111. Véase además, de L. MOLERO ALCARAZ, «Una aproximación al léxico sustantivo de Columela: *terra* y su campo semántico», *Actas del VIII congreso español de estudios clásicos (Madrid, 23-28 sept. 1991)*, vol. I, Madrid, 1994, págs. 649-652: la comunidad de significado *terra-humus* favorecería la *variatio* léxica, mientras *tellus*, connotado poéticamente, queda casi confinado al libro X. Los estudios de L. C. PÉREZ CASTRO, «Sobre las terminologías ¿técnicas? latinas: el léxico de las *Res rusticae*», en A. ALVAR EZQUERRA, J. GARCÍA FERNÁNDEZ (eds.), *IX congreso español de estudios clásicos (Madrid, 27-30 sept. 1995)*, vol. III, Madrid, 1998, págs. 211-215, y «Vocabularios científico-técnicos y léxico común en el latín clásico», *Rev. Esp. de Lingüística* XXVII/1 (1997), 107-114, insisten en el significado habitual con que muchos términos latinos se usaron para expresar conceptos técnicos,

a enumerar a continuación algunas características de la lengua y el estilo de la *Res rustica,* sirviéndome para ello de las observaciones de Kappelmacher y de Richter, así como de mi propia experiencia de traductor.

Rasgo principal, unánimemente señalado, es la *variatio*[62], tanto léxica como sintáctica. Kappelmacher[63] aporta, entre otros, los ejemplos de «arar», esto es, *arare* y sus muchos sinónimos *(inarare, imporcare, agros sulcare, agrum uertere, terram uersare, ueruagere agros, terram subigere, terram resoluere, terram perfodere,* etc.), o la secuencia de distintos pronombres: *pollicem... quem quidam custodem, alii resecem, nonnulli praesidiarium appellant* (IV 21, 3)[64]; o bien señala variaciones de caso, de persona o de modo en determinados pasajes. Anota asimismo el gusto por fórmulas aliteradas, del tipo *alacer atque audax* (VII 6, 9), o por la lítotes; y advierte la ausencia de preposición en construcciones como *abstinere (ab) aliqua re* o *spectare (ad)* más acusativo, así como la tendencia a usar el adverbio *longe,* en lugar de *multo,* seguido de comparativo: *longe laetior,* v. gr., en V 6, 3. En conjunto, la impresión que se obtiene no es precisamente la de una total dependencia de su admirado Cicerón, sino la de una lengua que, al decir de Kappelma-

por lo que cualquier hablante podía entenderlos en esa acepción. Nótese que estos trabajos adoptan una perspectiva lingüística, en tanto otros —no citados aquí, pero sí en el lugar correspondiente— responden a la necesidad de precisar el significado de ciertos términos.

[62] Ya J. M. Gesner, en su edición de 1735 de los agrónomos latinos *(Praef.*, pág. VIII), registra en Columela unas cuarenta fórmulas diversas para expresar el crecimiento de las plantas. Véase además G. Nyström, *Variatio sermonis hos Columella* (Diss.), Gotemburgo, 1926.

[63] Kappelmacher, art. *Iunius* ..., cols. 1065-1066.

[64] «... pulgar que unos llaman «guardián», otros «garrancho», algunos «reserva»...».

cher, se sitúa «en la línea que lleva de Salustio[65] a Tácito, pasando por Livio y Virgilio». Los tecnicismos que en ella encontramos serían los propios de la materia tratada, aunque ese dominio lingüístico del tema no está libre de cierta pedantería. Y como trazo final del estilo de nuestro agrónomo, reconocido también por todos, anota Kappelmacher el gusto por la personificación del mundo natural, fruto del aliento poético que respira su obra y de su amor por la Naturaleza.

Richter se detendrá en este rasgo básico de la expresión columeliana, señalando analogías, paralelismos o comparaciones que humanizan plantas y animales[66]. Así, la analogía entre el organismo vegetal y el cuerpo humano de III 10, 9-11, con sus funciones respectivas, inspirada en Platón y en los estoicos; o la traslación de términos entre los mundos vegetal, animal y humano: el estiércol es el alimento con que «cebamos» al campo (II 5, 1); la cepa es como alguien a quien hay que tratar «con clemencia» (IV 27, 2); el árbol injertado debe «servir» al injerto (V 11, 11); el ganado se recoge y se cuenta al igual que se hace en la milicia con los soldados (VI 23, 2-3); el palomar se dispone de tal o cual manera para evitar «la tristeza» y el debilitamiento de las aves que están criando (VIII 8, 4). Más allá del estilo, en estos ejemplos advertimos una idea trascendente, un sentimiento de la Naturaleza. Subraya asimismo Richter[67] la atención prestada por Columela al léxico agrícola, pero no entendido como terminología, sino como «uso lingüístico» *(Sprachgebrauch)* que en muchos casos conocemos precisamente por él. «Los agricultores lo llaman de tal o cual manera», dice a menudo el gaditano, e incluye también deno-

[65] Con quien coincide en los usos arcaizantes, debido posiblemente al influjo de Catón.

[66] *L.I.M.Columella. Zwölf Bücher...*, vol. III, págs. 641-644.

[67] *Ibid.*, vol. III, págs. 634-635.

minaciones no romanas: galas *(candetum, candosoccus)*, hispanas *(Vulturnus, zaeus)* y sobre todo griegas (éstas abundan en la zootecnia y la veterinaria, así como en la horticultura), indicio fehaciente de su competencia en esta lengua. En cambio, las veleidades etimologistas al modo de Varrón no tienen cabida en su tratado. Su interés por el origen de las palabras es menor que el que siente por los objetos y su denominación entre los labradores, así como por la práctica misma de la agricultura: lo cual hace pensar —concluye— que Columela destinaba su obra a distinguidos terratenientes urbanos, a quienes quería dar a conocer los nombres y técnicas agrícolas reales para ganar su confianza.

He aquí algunos rasgos característicos de la lengua y el estilo de Columela. Pero queda, seguramente, mucho por decir, y algo de ello descubre la práctica de la traducción[68]. En cuanto a los recursos estilísticos, por ejemplo, y aun siendo la *variatio* el más evidente, constatamos también cierta predilección por determinadas figuras, como la hendíadis[69]. Y en el terreno de la sintaxis son muchos los usos que merecen anotarse, de los que doy una muestra a continuación. Particular interés suscita el empleo de los pronombres: neutralización de la oposición identificador / enfático *(idem / ipse)*[70]; uso de *ipse* con valor cercano a *ille* o *is*, semejante a

---

[68] Estos breves apuntes no tienen pretensión alguna de exhaustividad; se basan en algunas notas tomadas al hilo de la traducción, en especial de los libros III, IV y V.

[69] Ejemplos: III 10, 12 *(conceptu atque fetu* = «con el embrión concebido»); III 11, 3 *(congerere atque conponere* = «juntarlo con lo demás en montones»); IV 17, 7 *(magna uis et incursus* = «la tremenda acometida»); V, 6, 30 *(annis et robore* = «con el vigor de la madurez»).

[70] III 10, 18 *(ipsam rationem);* III 15, 3 *(eodem momento);* y especialmente IV 2, 2 *(idem ipse Atticus).*

un artículo[71]; correlación *unus... alter...* (IV 29, 11), equivalente a *alius... alius...*; utilización de algunos distributivos como cardinales[72], etc. En la sintaxis de los casos, el ablativo presenta algunos empleos notables que no puedo detallar aquí (mencionaré sólo el de *in* + ablativo con valor instrumental[73]); y en la oracional, llama la atención el uso de algunos nexos o partículas, como el *at* de transición (IV 22, 7), más que adversativo, o *iam* también como partícula de transición normalmente acompañada de otra partícula (IV 21, 2: *iam enim;* IV 24, 6: *iam uero),* o el adverbio *quamdiu* como conjunción equivalente a *dum* (IV 24, 7). Pero es seguramente en el léxico donde podríamos extendernos más, en razón de su riqueza y precisión; señalaré al menos que no sólo encontramos la consabida *uariatio,* sino su contrario, esto es, el uso polisémico del mismo término[74], algo que puede causar serios problemas al traductor. Un ejemplo notorio sería *iugum,* que no sólo significa «yugo» de uncir los bueyes, en el libro II, y «soporte» de la vid emparrada, en el III, sino que en el IV tiene la acepción más concreta, de «pértiga» o «travesaño», acorde con la definición que de esa voz daba Varrón en sus *Res rusticae* (I 8, 1). Incluso palabras en principio tan inofensivas como *uinea* y *uitis* varían ocasionalmente su sentido habitual, presentán-

---

[71] IV 24, 17 *(ipsos palmites quos...);* V 9, 7 *(ipsis);* V 9, 8 *(ipsae... arbusculae).*

[72] III 10, 19 *(malleolum qui quattuor uuas tulerit... sic degenerare ut singulis, nonnumquam etiam binis uuis minus adferat),* y bastantes ejemplos más.

[73] III 18, 4 *(ita euenit ut quod in sagitta non serenda uitauerimus, id sequamur in eiusmodi malleolo);* IV 3, 6 *(filiam nuptum conlocasse in dimidia parte reliqui agri).* Menos llamativo es el ablativo locativo por acusativo de extensión (III 20, 5; V 5, 6; V 6, 22 *et alibi).*

[74] F. Boldrer lo ha señalado para el libro X: cf. *L. I. M. C. rei rusticae liber decimus...*, Introducción, pág. 29.

dose a veces como términos intercambiables. No hablemos ya del significado de algunos tecnicismos, acerca de los cuales existe una bibliografía específica: el caso de *bipalium* —se discute si se trata de un apero o de una técnica, o ambas cosas— es quizá el más conspicuo[75].

Volviendo a consideraciones más generales, ya apuntábamos que la prosa de la *Res rustica,* aparte de estar esmaltada con citas del poema geórgico del Mantuano, es una prosa poetizada en mayor o menor medida. No extraña encontrar en ella expresiones como la virgiliana *(Geórg.* I 1) *laetas segetes*[76], ni cierto lirismo ocasional (tal la colorista digresión sobre el otoño de III 21, 3, donde leemos que hasta el sujeto más ajeno a la agricultura habrá de maravillarse ante el espectáculo de las cepas dispuestas según su variedad y con las uvas en sazón). Como bien hace notar Francesca Boldrer[77], la voluntad poética del gaditano, sobre todo en relación con Virgilio, se manifiesta ya en los nueve primeros libros, de forma que la composición del X en verso no parece forzada ni fuera de lugar, especialmente tras el noveno, que termina con la exposición de la apicultura, evocadora del libro IV de las *Geórgicas* y las flores melíferas del huerto del viejo Coricio (vv. 125-148); de esta forma, el anuncio (IX 16, 2) de la horticultura puesta en verso en el libro siguiente se produce de la forma más natural... y virgiliana. Escrito en hexámetros, el libro X, *De cultu hortorum,* constituye, aun contando con precedentes ilustres, un verdadero *tour de force.* Agricultura y poesía quedan ensambladas con variable fortuna en un *carmen* inspirado sobre todo

---

[75] Estos problemas se tratan en nota a los pasajes correspondientes y en el Glosario de voces técnicas.

[76] Que aparece en II 15, 2 y 4; II 17, 3 (además del v. 3 del libro X).

[77] *L. I. M. C. rei rusticae liber decimus...*, Introducción, págs. 11-12.

en Virgilio e inscrito en la tradición del poema didáctico alejandrino. Al igual que en las *Geórgicas,* los principales recursos estilísticos son las perífrasis y digresiones, las alusiones mitológicas y la acumulación de nombres propios de gran sonoridad. Personificación y descripción, procedimientos habituales también en los libros en prosa, adquieren ahora dos notas especialmente características: dramatismo y colorido. En ello han querido ver algunos un rasgo propio del carácter hispano, presente también en Séneca, Lucano, Pomponio Mela e incluso Marcial[78]. Otros, sin negar del todo ese tono retórico y colorista en nuestro agrónomo, estiman que la lengua poética de Columela está cerca todavía del clasicismo augusteo de Virgilio. Holgado, por ejemplo, advierte que el estilo de Columela de ninguna manera alcanza en su retoricismo «la recargada y retorcida violencia de Lucano»[79], quien escribe por los mismos años que el gaditano. Boldrer, en fin, ha puesto de relieve los aspectos originales del poema, procurando precisar y completar la visión tradicional de Columela como mero imitador de Virgilio[80]. De acuerdo con su análisis, en el libro X se advierte la búsqueda de una expresión artística personal, concretada en una constante innovación, tanto léxica como sintáctica. El vocabulario empleado por el poeta adquiere su peculiaridad por diferentes vías: bien por el procedimiento de dotar a un vocablo preexistente de una nueva acepción —así el helenismo

---

[78] Cf. L. Dallinges, «Science et poésie chez Columelle», *Études de Lettres* 7 (1964), 137-144 ; y E. de Saint-Denis (ed. y trad.), *Columelle. De l'agriculture, livre X,* París, 1969, pág. 20.

[79] Cf. Holgado, *Columela. De los trabajos...,* Introducción, pág. XXXVIII.

[80] Cf. Boldrer, *L. I. M. C. rei rusticae liber decimus...,* Introducción, págs. 28-32. El léxico del libro X había sido ya estudiado con parecida perspectiva por G. Maggiulli, «Il lessico non virgiliano del libro X di Columella» *Orpheus N.S.* 1 (1980), 126-151.

calathus («cesto») usado en el verso 99 con el significado de «cáliz» de los lirios, o *numerosus* aplicado a *hortus* («un huerto fértil, productivo») en el verso 6—, bien mediante la introducción de neologismos —a menudo fitónimos griegos, algunas veces hápax, que suplantan a los latinos, como *gongylis* por *rapum* («naba») o *bunias* por *napus* («nabo») en los versos 421 y 422, o que siguen el gusto alejandrino de lo raro y erudito (*panax,* v. 103; *mandragoras,* v. 20[81])—, bien por lo que pudiera llamarse «emparejamiento bilingüe», consistente en poner al lado de un grecismo un adjetivo o una expresión que da en latín explicación etimológica de aquél (*candida leucoia,* v. 97, o *inmortales amaranti,* v. 175, verbigracia). Además de estas particularidades léxicas, observa Boldrer ejemplos de construcciones sintácticas anómalas, desusadas o arcaizantes, todo lo cual abonaría la idea de un Columela poeta un tanto imprevisible, deseoso de mostrar una personalidad propia como escritor. Al igual que sucede con Cicerón, principal —pero no único— modelo de los libros en prosa, la adecuada valoración del décimo, de su *carmen de cultu hortorum,* exige ir más allá del mero virgilianismo.

Fortuna

Las montañas de Tracia —si a Virgilio creemos—
con los trenos de Orfeo se extasiaron;
pero tú, Junio, cantas esos campos agrestes
adonde, en pos de ti, van las ciudades.
¡Qué quirites, oh dioses, tuvo entonces Roma,
cuando a tan gran agricultor veía!

[81] Sobre estas dos voces de la botánica medicinal, véase J. André, *Les noms de plantes dans la Rome antique,* París, 1985, *s. v.*

Este epigrama de Teodoro de Beza[82] puede aducirse como muestra elocuente del entusiasmo que Columela llegó a suscitar en el Renacimiento, del que podrían citarse no pocos testimonios repartidos por toda Europa. Mas la fortuna de nuestro agrónomo no fue siempre la misma, sino que conoció vicisitudes diversas que paso ahora a exponer a grandes rasgos. Empezando por su propia época, debe decirse que, pocos años después de ser escrita, la *Res rustica* es utilizada ya por Plinio como fuente principal de los libros XVII y XVIII de su *Naturalis historia;* más adelante, la presencia de Columela será también considerable en la obra de autores técnicos tardíos como Gargilio Marcial[83], en diversos textos de veterinaria (Pelagonio[84], *Mulomedicina Chironis,* Vegecio y el fragmento titulado *Cura boum,* tradicionalmente atribuido a Gargilio) y, muy en particular, en el *Opus agriculturae* de Paladio[85]. Esa deuda, no siempre ex-

---

[82] Traduzco según el texto que trae Fabricius en su *Bibliotheca Latina,* edición de Hamburgo en tres volúmenes (1721-1722), en concreto en el vol. II (1721), pág. 472: *Orphea mirata est Rhodope sua fata canentem, / si modo Virgilii carmina pondus habent. / Tu vero, Juni, silvestria rura canendo / post te ipsas urbes in tua rura trahis. / O Superi, quales habuit tunc Roma Quirites, / quum tam jucundum cerneret agricolam.*

[83] Innocenzo Mazzini sospecha la existencia de una fuente intermedia; véase su Introducción al *De hortis* (Bolonia, 1988), págs. 34-44.

[84] Cf. J. N. Adams, «Pelagonius and Columella», *Antichthon* 25 (1991), 72-95.

[85] Remito al lector interesado en la deuda de Paladio respecto de Columela a la excelente Introducción a ese autor, obra de A. M.ª Moure Casas, en esta misma Biblioteca Clásica Gredos (Madrid, 1990). Para una visión de conjunto de la pervivencia de Columela, puede acudir a mi libro *Agronomía y tradición clásica. Columela en España* (Sevilla, 1995), así como a V. Brown, «*Lucius Iunius Moderatus Columella*», en F. E. Cranz (ed.), *Catalogus translationum et commentariorum. Mediaeval et Renaissance Latin translations and commentaries,* vol. III, Washington D.C., 1976, págs. 173-193, que debe completarse con «*Lucius Iunius Moderatus Columella. Addenda*» en el vol. VIII del mismo *Catalogus translationum...*, 2003,

plícita, ha sido detallada a lo largo de varios siglos merced a la labor de los filólogos aplicados a la investigación de fuentes y *loci paralleli*[86].

Ya en el umbral de la Edad Media, Isidoro de Sevilla, especialmente en el libro XVII de las *Etimologías* —intitulado «*De rebus rusticis*», a pesar de que trata más bien de botánica—, se sirve de Columela como fuente, a veces sin nombrarlo. Aunque en ocasiones se ha defendido que Isidoro conoce la obra del gaditano sólo por fuente intermedia o mediante extractos, del cotejo de textos de uno y otro se infiere que el hispalense conoce y utiliza directamente la *Res rustica*[87]. Se han señalado asimismo ecos de nuestro agrónomo en la *Regula* redactada por Benito de Nursia, el fundador de Montecasino, por los mismos años en que Casiodoro escribía sus *Institutiones;* y en general se aprecia

---

págs. 327-333; y también a J. M. Maestre Maestre, «Columela y los humanistas», en Maestre... (eds.), *Estudios...*, págs. 263-322, con un ágil y rico panorama de los siglos xv a xviii. M. D. Reeve ha condensado lo relativo a la transmisión del texto en L. D. Reynolds (ed.), *Texts and Transmission. A Survey of the Latin Classics,* Oxford, 1986, págs. 146-147.

86 En lo que se refiere a Plinio, aparte del *rapport* de G. Serbat en *ANRW* II 32, 4 (1986), págs. 2069-2200, véase la edición bilingüe de los libros XVII y XVIII en la *Collection des Universités de France,* obra de J. André y H. Le Bonniec respectivamente (París, 1964 y 1972).

87 En la obra de Isidoro, frente a las citadas poco antes, más prácticas y directas, prevalece la función de compendio y presentación del saber antiguo. Parecida finalidad propedéutica se encuentra en otra obra, las *Instituciones* de Casiodoro, que es guía y fuente indiscutible del hispalense, hasta el punto de que las *Etimologías* forman parte de la tradición indirecta de las *Instituciones*. Y esa dependencia se confirma en lo que respecta a los agrónomos latinos: Gargilio, Columela y Paladio —los tres autores expresamente nombrados por Casiodoro— son fuentes predilectas de Isidoro en su libro XVII de las *Etimologías,* donde el tercero es llamado *Aemilianus,* como en el texto de las *Instituciones* (cf. Casiod., *instit. div.*, I 28, 6 e Isid., *Etimol.* XVII 1, 1 y 10, 8). Sobre Columela como fuente de Isidoro, véase García Armendáriz, *Agronomía...*, págs. 47-59.

cierto paralelismo entre la *uilla* descrita por Columela y la organización de los primeros monasterios[88].

La escasa difusión medieval de Columela contrasta con la de Paladio, mucho más leído en esos siglos. De antes del XV sólo conservamos —aparte de algunos *excerpta*— dos códices completos de época carolingia, S *(Sangermanensis)* y A *(Ambrosianus),* copiados en Corbie y Fulda, respectivamente, y descendientes del mismo arquetipo. Una línea de transmisión distinta, itálica, aparece en los manuscritos R (los *recentiores* humanísticos), más de cuarenta; éstos son posteriores a la llegada a Italia del *Ambrosianus* (A) a comienzos del siglo XV, en el equipaje de Poggio Bracciolini, y en ellos se encuentran las dos líneas de la tradición, SA y R, representadas en proporción variable. El siglo XV marca, en efecto, una neta inflexión en la pervivencia y aprecio del tratado columeliano, que entonces es copiado y estudiado con fruición, llegando a desbancar a Paladio: si Piero dei Crescenzi, al empezar el siglo XIV, desconoce a Columela (pero no a Catón, Varrón o Paladio), cuando Alonso de Herrera escriba su *Obra de Agricultura* en los primeros años del XVI, el gaditano se contará entre sus fuentes principales. Dentro de la tradición de la *Res rustica,* los códices desaparecidos merecen una mención especial. Ya he aludido a la existencia de una línea de transmisión itálica, independiente de SA, que interviene en la prole de manuscritos humanísticos, los cuales, aunque «contaminados» por A, descienden de un códice R *deperditus,* probable copia de otro manuscri-

[88] Léanse los trabajos de E. MARÓTI, «Zum Columellas Fortleben im Frühmittelalter», *Acta antiqua et archaeologica, Szeged* Suppl. 2 (1979), 33-41; «Zu Columellas Weiterleben im Frühmittelalter», *Acta antiqua Academiae Scientiarum Hungaricae* 27 (1979), 437-447; «*Vilicus ne sit ambulator:* Zum Weiterleben eines antiken Wirtschaftsprinzips», *Jahrbuch für Wirtschaftgeschichte* 4 (1981), 83-89.

to, también perdido, cuyo texto era incompleto (sus carencias han sido suplidas en R mediante el texto de A); este texto incompleto constituiría el único testimonio conocido de Columela en Italia anterior a la llegada de A. Tenemos asimismo noticia de otros códices desaparecidos, presumiblemente humanísticos, como el *Demidovianus* moscovita o el escurialense cuya ausencia se advierte tras el incendio de la biblioteca del monasterio en 1671[89]; en sentido contrario, la colación parcial de cierto códice pergeñada por Cándido María Trigueros, el erudito ilustrado que tan familiar resulta a los epigrafistas, apunta a la superchería. Del *Mosquensis Demidovianus,* devorado por las llamas en 1812, conservamos lecturas[90] que, con la debida cautela y por poco que contribuyan al establecimiento del texto, deben tenerse en cuenta para conocer y valorar el conjunto de la tradición; y lo mismo cabe decir de las variantes de los manuscritos dados a conocer en trabajos recientes, por más que no aporten grandes novedades, pues pertenecen al nutrido grupo de copias humanísticas (R): de los cinco códices columelianos conservados en bibliotecas españolas, por ejemplo, dos —el *Barcinonensis* (Barcelona, Biblioteca de Catalunya, ms. 626) y el *Colombinus* (Sevilla, Biblioteca Capitular y Colombina, ms. 2-3-23 [5])— no fueron conocidos por los edi-

---

[89] Las referencias a códices de Columela en sucesivos catálogos de El Escorial no concuerdan del todo, por lo que se plantean algunas dudas sobre su identidad. En lo que se refiere al manuscrito que llevaba la signatura Q.I.12, todo indica que pasó a manos privadas en algún momento del siglo XIX y hoy se encuentra en el Reino Unido. Véase García Armendáriz, *Agronomía...*, págs. 93-96.

[90] Gracias a la colación de Chr. Fr. Matthaei publicada en sus *Lectiones Mosquenses,* vol. I, Leipzig, 1779, págs. 91-94.

tores suecos ni han sido tenidos en cuenta en ediciones posteriores[91].

Suele darse la fecha de 1472 para la *editio princeps* de los agrónomos latinos, y ésa es la fecha de los primeros ejemplares conservados, pero hay indicios —el testimonio de Fabricius y de Ernesti, fundamentalmente— de que pudo haberse publicado dos años antes, en 1470, siendo la de 1472 una reimpresión[92]. En cualquier caso, en esta primera edición de los agrónomos —*Venetiis, apud N. Ienson, G. Merulae Alexandrini auspiciis*—, el texto de Columela está basado en uno o varios códices sin identificar, pero pertenecientes a la línea de transmisión R sin contaminación apreciable de A, a juicio de Josephson[93]. Las siguientes ediciones, también italianas, anteriores a la veneciana de 1514, son en líneas generales meras reimpresiones de la *princeps* (únicamente la boloñesa de 1494 modifica a veces el texto, con algunas conjeturas acertadas). La llamada *editio Aldina* (Venecia, 1514) supone un salto cualitativo: introduce nuevas colaciones de manuscritos y conjeturas, y el texto cambia bastante; el criterio de «reconstrucción» humanístico (mediante correcciones, normalizaciones e interpolaciones)

[91] El *Barcinonensis* incluye además las obras de Catón y Varrón, mientras el *Colombinus* contiene sólo el libro X de Columela. Dos de los editores suecos de la *Res rustica* son también los autores de las dos obras fundamentales sobre la tradición manuscrita: Å. Josephson, *Die Columella-Handschriften,* Upsala-Wiesbaden, 1955, y S. Hedberg, *Contamination and interpolation. A study of the 15th. century Columella manuscripts,* Upsala, 1968. De entre los estudios posteriores, debe citarse el de P.-P. Corsetti, «Note sur les *excerpta* médiévaux de Columelle», *Rev. d'Hist. des Textes* 7 (1977), 109-132. Sobre el fingido códice de Trigueros, véase J. I. García Armendáriz, «Un nouveau manuscrit de Columelle?», *Rev. d'Hist. des Textes* 23 (1993), 189-201. Y una síntesis acerca de los nuevos manuscritos, en García Armendáriz, «*Lucius.... Addenda*», pág. 328.

[92] Cf. García Armendáriz, *Agronomía...*, pág. 72.

[93] *Die Columella-Handschriften...*, págs. 147-149.

es evidente, apreciándose además el influjo de un determinado grupo de *recentiores*. Recordaré que ésta es además la edición que restaura la ordenación original de los libros, separando el *De arboribus* del cuerpo de la *Res rustica* (en el que se encontraba inserto como libro III, en la tradición manuscrita, según vimos). El texto constituido en esta edición, el de la *vulgata* humanística, perdurará en gran parte en las siguientes, hasta la edición actual de referencia, acometida por Lundström a fines del siglo XIX. Ahora bien, durante el siglo XVI, las ediciones —a las italianas se unen ahora las francesas y alemanas— incorporan comentarios diversos y aparecen las primeras traducciones al alemán, al italiano y al francés; y tras un cierto vacío editorial en el XVII, el siglo XVIII traerá consigo, con el desarrollo de la filología alemana, la edición de los agrónomos latinos desde supuestos críticos cada vez más rigurosos (edición de Gesner en 1735, revisada por Ernesti en 1773-1774; edición de Schneider, que tiene al fin en cuenta las lecturas de S, el códice de mejor nota, en 1794-1797).

Puede decirse que el prestigio del texto columeliano —una vez recuperado en su integridad al traer Poggio a suelo italiano el futuro *Ambrosianus*— corre parejo al desarrollo del humanismo. Las ediciones suelen ilustrarse mediante notas de sólida erudición, y en especial el libro X es leído y estudiado con fruición: se edita solo o acompañado de otros textos, a veces poemas renacentistas de tema más o menos afín, y merece la atención de humanistas de primera fila que se aplican a comentarlo, de Julio Pomponio Leto a Piero Vettori. Una parte de esa labor quedó inédita, a la espera de que su análisis pueda contribuir al mejor conocimiento tanto de la *Res rustica* como del propio método de trabajo y los intereses de los humanistas. Entre esos materiales, por ejemplo, figuran las anotaciones hechas por Poliziano en su ejemplar

de la edición de 1472, conservado hoy en la Bibliothèque Nationale de París, o el comentario de Vadianus al libro X que guarda la biblioteca cantonal de Sankt Gallen[94].

Columela en España

La fortuna de Columela en suelo hispano comienza —si dejamos a un lado la pervivencia en Isidoro, ya reseñada— con la polémica identificación del *Yūniyūs* mencionado por los geóponos hispanoárabes[95]. A mediados del siglo XVIII se recuperó y empezó a ser estudiada una obra escrita en Sevilla a fines del XII o principios del XIII, el *Libro de agricultura* de Ibn al-'Awwam (también llamado Abu Zacaría), y de entonces data la idea de que el *Yūni(y)ūs* que aparece citado en ella con frecuencia no es sino nuestro *L. Iunius Moderatus Columella*[96]. Hasta no hace mucho, esta identificación ha venido siendo comúnmente admitida por los arabistas, con lo que se suponía que la *Res rustica* del gaditano había sido conocida, presumiblemente en traducción, por una parte al menos de la tradición agronómica hispanoárabe. Pero ya los hermanos Rodríguez Mohedano, al realizar, con su característica honradez intelectual, un cotejo de los pasajes de ambos tratados, el de Columela y el de Abu Zacaría, en los que era de esperar que éste siguiera a aquél, pues atribuía sus palabras a *Yūniyūs,* si bien unas veces constataron notables coincidencias, otras, en cambio, advirtieron apenas

---

[94] Más datos sobre estos materiales, en los artículos del *Catalogus Translationum et Commentariorum* mencionados en la nota 85.

[95] En este apartado, resumo los capítulos correspondientes de mi libro, *Agronomía...*, donde puede encontrarse una exposición mucho más detallada y las referencias bibliográficas pertinentes.

[96] Como ya señalaron los Mohedano, Abu Zacaría conoce a *Yūniyūs* sobre todo a través de otro agrónomo andalusí, que es su fuente principal: Ibn al-Ḥaŷŷāŷ.

una vaga semejanza o incluso un franco desacuerdo entre uno y otro; y si no llegaron a expresar claramente sus dudas acerca de la ecuación *Yūniyūs* = Columela, fue seguramente por respeto a la autoridad de quienes la defendían, más versados que ellos en las letras arábigas. Fue, según parece, V. Rose[97] el primero en poner realmente en duda tal identificación y sostener que *Yūniyūs* podía muy bien ser corrupción de *Vindanius* (Vindanio Anatolio de Beirut, autor del siglo IV, fuente principal de la recopilación posterior que conocemos con el nombre de *Geoponica)*. Esta tesis ha sido recogida y sólidamente fundamentada por R. H. Rodgers[98], por lo que debemos abandonar la identificación de *Yūniyūs* con Columela. ¿Debemos pensar asimismo, con Rodgers, que los geóponos hispanoárabes, y los griegos de los *Geoponica,* desconocieron la obra del gaditano? La complejidad de la tradición griega y oriental, de la que se nutre la literatura agronómica en árabe, aconseja en este punto cierta cautela. Por una parte, el fondo romano de los *Geoponica* resulta notorio para algunos; por otra, es perfectamente posible la presencia de Columela en la Bética visigoda —lo vimos a propósito de Isidoro— y no falta quien todavía insiste en la existencia posterior de una versión árabe, quizá compendiada o parcial, de la *Res rustica.*

Poco más cabe decir de la fortuna medieval de Columela en nuestro país: tal vez la ficción del códice de Trigueros —fechado por él en el siglo XI— tenía por objeto salvar ese largo silencio, imaginando una pervivencia de la que no tenemos mayores indicios que los apuntados. De los manuscritos existentes en bibliotecas españolas, todos humanísticos, hemos tratado ya; copiados en Italia en el siglo XV,

---

[97] En su *Aristoteles Pseudoepigraphus,* Leipzig, 1863, pág. 269.

[98] Véase su artículo «¿Yūniyūs o Columela en la España medieval?», *Al-Andalus* 43 (1978), 163-172.

conocemos en algún caso (el escurialense de Jerónimo Zurita, las copias parciales de la Colombina, el bello ejemplar napolitano conservado en Valencia) las circunstancias de sus poseedores y de su llegada a España; dan fe del interés por la agronomía antigua y por nuestro autor en particular, un interés que aflora aquí y allá, en humanistas y escritores españoles de los siglos XVI y XVII, en latín o vulgar. Destaca la decidida valoración de la lengua y el estilo de la *Res rustica* por parte de humanistas como Nebrija[99] o Vives: en el tercer libro de su *De tradendis disciplinis,* el segundo recomendará la lectura de los agrónomos latinos con el fin de adquirir un vocabulario específico, y elogiará en particular la elegancia de Columela. Todo ello acorde con el general entusiasmo que la recuperación del texto completo de nuestro autor había suscitado en Italia; ya dijimos que la llegada allí del *Ambrosianus* había dado lugar a una abundante prole de manuscritos humanísticos. Del mismo modo, a partir del siglo XV son numerosos los testimonios que confirman a Columela como autor muy leído y apreciado (véase el epigrama de Teodoro de Beza copiado más arriba como muestra de esa valoración, que hoy puede llegar a sorprendernos).

Esa decidida estimación de nuestro agrónomo se produce en una doble vertiente: la del estilo, ya mencionada, y la del contenido de su obra, considerada útil hasta el siglo XIX. Así, es en la tradición agronómica donde encontramos una ponderación más clara de la *Res rustica* y su doctrina, de manera que se convierte en fuente importante de la agronomía europea e inspira a menudo textos más amplios, de teoría económica sobre todo (arbitrismo, fisiocracia). A esta

[99] Cf. G. HINOJO, «Reminiscencias de Columela en Nebrija», *Excerpta Philologica* 1 (1991), 333-342.

doble consideración se añade en España la de su origen hispano: en el *De adserenda Hispanorum eruditione* (Alcalá de Henares, 1553), por ejemplo, Alfonso García Matamoros celebra la patria bética de Columela junto a la latinidad pura y elocuente de su prosa, preferible en su opinión a la de los otros escritores romanos de agricultura; Columela —dice— trató «*de re rustica minime rustice*»[100]. Y en el siglo XVIII, en medio de polémicas constantes sobre la aportación de cada país al común europeo (recuérdese el artículo «Espagne» de la *Encyclopédie),* la vindicación de nuestro autor como «gloria de la nación española» será habitual. Claro que hoy nos parece más que discutible adjetivar como español a quien pertenecía a la lengua y la cultura de Roma, pero la vigencia de esa perspectiva durante siglos es bien conocida y ha actuado como tal en nuestra historia cultural hasta fechas más recientes de lo que uno podría suponer.

Si hablamos de tradición agronómica, hemos de mencionar la *Obra de Agricultura* (Alcalá de Henares, 1513) de Gabriel Alonso de Herrera, el primer tratado sobre la materia escrito directamente en vulgar, por encargo del cardenal Cisneros, que alcanzaría gran difusión también fuera de España. Aun a falta de un análisis exhaustivo de las fuentes, la deuda de Herrera para con Columela es considerable; nuestro agrónomo ocupa el cuarto lugar por el número de citas expresas, sólo superado por «el Crecentino» (Piero dei Crescenzi), Plinio y Paladio. Ahora bien, ya vimos que tanto Plinio como, sobre todo, Paladio se sirven de Columela, y Crescenzi tiene a Paladio como fuente principal, de manera que podría darse el caso de que algunas citas de estos autores en Herrera remitieran en realidad a Columela. Por otro

[100] Véanse los parágrafos 23 y 24 en la edición de J. LÓPEZ DE TORO (Madrid, 1943).

lado, una lectura atenta de la *Obra de agricultura,* incluidas las adiciones que el autor hizo al texto de la primera edición, revela enseguida la presencia encubierta de más contenidos columelianos; así tuve ocasión de comprobarlo en el análisis del Prólogo recogido en mi libro. Herrera asume una tradición compleja: las fuentes son tanto clásicas como medievales —algunas de éstas son árabes— y se presentan teñidas de una ideología cristiana; además, el autor demuestra conocimiento de la agricultura española, italiana y francesa. Refiriéndose a la patria común tanto como a la importancia de las obras de ambos, un ilustrado de última hora hablará de Herrera como de «un segundo Columela»[101], y quizá esto deba entenderse de forma todavía más literal, en el sentido de que la obra de Herrera tuvo seguramente el efecto de hacer innecesaria para el público español la traducción de la del gaditano; esa ha sido al menos la ocasional explicación, por lo demás verosímil, de que en nuestro país no se hubiera traducido hasta muy tarde la *Res rustica,* algo que otros países de Europa habían hecho hacía tiempo.

Tras Herrera —cuya obra, por lo demás, seguirá imprimiéndose durante mucho tiempo—, la agronomía española de los siglos XVI y XVII muestra una clara inclinación a la reflexión económica y política, especialmente en los textos arbitristas, que anticipan la actitud ilustrada ante la cuestión agraria. Se plantean entonces polémicas duraderas, como la que enfrenta a partidarios y detractores de la labranza con mulas, o la defensa de los intereses ganaderos —la todopoderosa Mesta— frente a la agricultura. Aunque está todavía por determinar la presencia de los agrónomos latinos —y en particular de Columela— en la mayoría de esas obras, sí he

---

[101] SEBASTIÁN DE ROJAS CLEMENTE, en el Prólogo a la edición de la *Obra de Agricultura* auspiciada por la Real Sociedad Económica Matritense, en dos volúmenes (Madrid, 1818-1819).

tenido ocasión de examinar las de dos arbitristas, Deza y Caxa de Leruela, del primer tercio del XVII. La huella de Columela, en particular de los aspectos ideológicos expuestos en el Prefacio general, es bien visible en ambos autores (sobre todo en Caxa). Por los mismos años —concretamente en 1617— vio la luz en Barcelona el manual agronómico seguramente más popular en España durante casi dos siglos, a saber, el *Llibre dels Secrets de Agricultura, casa rustica y Pastoril* (sic), de Miquel Agustí, con veinte ediciones documentadas, la primera de las cuales es la única en catalán, mientras la segunda (Perpiñán, 1626), bastante ampliada, ofrece la versión castellana del propio autor. Su fuente y modelo principal es *L'Agriculture et Maison Rustique* (París, 1564) de Ch. Estienne y J. Liébaut; esta obra y las de algunos otros, pocos, autores modernos habrían sido —a juicio de un estudio reciente[102]— las únicas manejadas directamente por el escritor catalán, de manera que las citas de las muchas autoridades mencionadas, incluido Columela, serían indirectas.

Diversas circunstancias concurren para hacer del XVIII un siglo «columeliano». Nuevas ediciones y traducciones de los agrónomos latinos van apareciendo en diversos países; señalemos entre ellas la edición de Ernesti (Lepizig, 1773-1774), revisión de la de Gesner (Lepizig, 1735), y la traducción francesa de Saboureux (París, 1771-1772), pronto adoptadas como medios de trabajo básicos por los estudiosos es-

[102] E. GIRALT, «Les fonts del *Llibre dels secrets de Agricultura* de fra Miquel Agustí (1617)», en *Mélanges offerts à Charles Leselbaum*, ed. por L. NEGRO ACEDO, París, Éditions Hispaniques, 2002, págs. 327-339. El trabajo de Giralt, general e introductorio, debe completarse con el cotejo minucioso de los textos, a fin de determinar la entidad real de cada una de las fuentes y cómo han sido ensambladas por Agustí. Resulta llamativa en el *Llibre*, en cualquier caso, la ausencia de Herrera; y significativo el poco aprecio que nuestros ilustrados harán de Agustí, en contraste con sus elogios de Herrera.

pañoles de Columela. La atención a la agronomía antigua se ve favorecida por la reivindicación del saber positivo y práctico propia de la época, que concede a la agricultura un papel preponderante como fundamento del bienestar general y del progreso; tal es la visión de los fisiócratas, que encuentran en Columela un claro precedente de sus postulados. Y si la agronomía experimenta nuevas técnicas, no desdeña por ello conocer las antiguas; de ahí la actitud de equilibrio o compromiso entre tradición e innovaciones que encontramos en muchos ilustrados. En España, la cultura oficial de la Ilustración tendrá su mejor momento en el reinado de Carlos III (1759-1788); es entonces cuando se produce un verdadero «redescubrimiento» de Columela que tiene su reflejo en importantes iniciativas, promovidas a menudo institucionalmente.

Aunque redactada en los últimos años del siglo XVII, la obra de Nicolás Antonio es ya un claro precedente de la renovación ilustrada. Su noticia sobre Columela en la *Bibliotheca Hispana Vetus* constituye una sólida síntesis de conocimientos luego aprovechada por Fabricio, Gesner y los Mohedano, entre otros. Muy distinta es la significación del «discurso» titulado «Honra y provecho de la agricultura», incluido en el *Teatro crítico universal* de Feijoo. Si la erudición crítica de Nicolás Antonio anuncia el rigor y la minuciosidad de los Mayans, Burriel o Pérez Bayer, en el benedictino de Oviedo sobrepuja el ideólogo y divulgador, en la línea de los arbitristas y los ilustrados reformadores. En su ensayo pesa más el pragmatismo que la erudición, aunque no falte la argumentación historicista y el recurso a las fuentes, entre las que sobresale la *Res rustica*. Pero es en la segunda mitad del XVIII y primeros años del XIX cuando la frecuencia y la diversidad de las referencias atestiguan una cierta vulgarización de nuestro agrónomo. Jesuitas expulsos,

políticos, botanistas, elogian y conocen su tratado. Y junto a versiones de escaso mérito, obra del fraile oscuro o el cortesano ocioso, en esas décadas toman cuerpo proyectos tan importantes como la traducción, parcialmente realizada, de Cándido María Trigueros —la primera a nuestro idioma de que tenemos noticia—, el exhaustivo estudio de Columela llevado a cabo por los Mohedano en el octavo tomo de la *Historia literaria de España,* la edición bilingüe y la antología auspiciadas por la Real Sociedad Económica Matritense, o la primera traducción completa publicada, obra de Álvarez de Sotomayor.

Los proyectos de Trigueros (1777-1784) y de la Matritense (1785-1842) aparecen relacionados a través de Jovellanos, inspirador de ambos. Después de haber ayudado a Trigueros en el mismo empeño, el asturiano, a la sazón director de la Sociedad, propuso en 1785 a sus consocios traducir a nuestro agrónomo. La empresa de la Matritense confirma la valoración institucional de Columela como autor «de utilidad pública», en total adecuación al ideario ilustrado. Pero la realización del proyecto se prolongará durante décadas y en el archivo de la Económica irá formándose un «expediente Columela» referido a dos iniciativas principales. La propuesta de Jovellanos se transformará andando el tiempo en la edición bilingüe de Pérez Villamil, terminada en 1819 y nunca publicada del todo. Deudor casi absoluto de Gesner-Ernesti en cuanto al texto latino, Villamil brilla, en cambio, como traductor: en conjunto, la versión resulta más que correcta, por más que su estilo arcaizante enmascare alguna infidelidad al original. La otra empresa columeliana de la Matritense no tuvo mejor suerte que la primera. El botánico Sandalio de Arias preparó una antología latina de la *Res rustica,* pero fue tan mal impresa (1837-1838) que hubo de ser retirada.

Íntegramente dedicado a Columela, el octavo tomo de la *Historia Literaria de España* (Madrid, 1781) de los Rodríguez Mohedano supone algo más que un exhaustivo repaso de la erudición sobre el agrónomo, ya que aporta nuevos datos y una visión propia en algunos puntos discutidos. El hecho de ser el primer libro sobre Columela publicado en España justifica en parte su prolijidad, así como la inclusión del Prefacio general de la *Res rustica* —medianamente traducido— y de extractos del resto de la obra, acompañados de extensas notas donde se coteja la doctrina del gaditano con la agricultura andaluza de su tiempo y la bibliografía agronómica más reciente. La primera traducción completa de la *Res rustica* impresa en nuestro país (1824) se debe a Álvarez de Sotomayor, un ilustrado poco conocido que, más modesto en sus planteamientos que Trigueros o Villamil, alcanzó a ver publicado su trabajo. Ceñido al texto de Gesner y ayudado en traducción y notas por Saboureux y los Mohedano, Sotomayor lleva a cabo una versión correcta, caracterizada por la precisión y la sobriedad expresiva. Fue acusado de traducir del francés, lo cual puede decirse con verdad de las notas a la traducción, pero no del texto mismo, por más que tampoco en éste sea despreciable su deuda para con Saboureux. Mayor todavía es la dependencia de Saboureux en la versión parcial y anónima conservada en el manuscrito 89 del fondo Borbón-Lorenzana (Biblioteca Pública del Estado, antes Provincial, de Toledo), fiel y fluida a pesar de todo. Otros trabajos, en fin, de mediana o poca calidad, que no vamos a reseñar, corroboran la gran difusión y aprecio de Columela en esos años de Ilustración plena y sus epígonos.

Puede decirse que el *Dictamen* sobre la obra del agrónomo emitido por la Academia Nacional Greco-Latina, un folleto que no llega a treinta páginas (Madrid, 1840), cierra el capítulo de iniciativas de raíz ilustrada. Relacionado en su

origen con la frustrada antología de la Matritense, supone un nuevo intento de introducir la *Res rustica* en las clases de latinidad. En lo que resta de siglo, el balance es muy pobre: varios opúsculos retóricos y falsamente científicos, algunas referencias dispersas, y una disimulada reimpresión, a cargo de Vicente Tinajero, de la traducción de Sotomayor. Habrá que esperar a Menéndez Pelayo y su *Biblioteca hispanolatina clásica* para reanudar el hilo de la erudición seria; y la espera será todavía más larga porque, tras la prematura muerte del montañés, la mayor parte de los materiales allegados por él para esa obra, así como para la *Biblioteca de traductores españoles,* incluido lo que atañe a Columela, tardarían bastante en ser publicados[103]. Ya en el siglo XX, hay que anotar la traducción del libro X, *De cultu hortorum,* por Miguel Jiménez Aquino (Madrid, 1920), quien en todo caso demuestra ser mejor versificador que latinista.

Después de nuestra última guerra civil, se escriben varios artículos de relativo interés concernientes a nuestro autor, y de nuevo llega a las librerías la traducción de Sotomayor, ahora plagiada y torpemente retocada[104]. Tal era el magro balance de los estudios columelianos en España —mientras la filología sueca llevaba adelante, desde finales del XIX, el sólido trabajo de la edición de la *Res rustica* a una con el estudio a fondo de su tradición manuscrita—, hasta que en 1975 don Manuel Fernández-Galiano recupera

---

[103] En las *Obras completas* editadas en Santander. Columela se encuentra en el tomo III de la *Bibliografía* (Santander, 1950), págs. 296-303. Antes sólo había aparecido (en 1902) el primer tomo, que incluía hasta Cicerón, incompleto. La *Biblioteca de traductores* se publicó en 1952-1953, en cuatro volúmenes de los que el I y el IV contienen noticias que interesan a nuestro autor.

[104] Por Carlos J. Castro, sin mención alguna del verdadero autor; son dos volúmenes publicados por la editorial Iberia en 1959.

con creces en su edición bilingüe del libro X, precedida por una clara y extensa Introducción, la seriedad y buen hacer que no habíamos tenido desde la Ilustración. Tras él vendría don Antonio Holgado: a él y a sus colaboradores debemos la versión completa de la *Res rustica*[105] (Madrid, 1988) que ha venido a sustituir la ya añeja de Sotomayor, y en sus páginas introductorias encontramos una utilísima síntesis de cuanto sabemos en torno a Columela. La finura filológica es asimismo proverbial en la aportación de don Antonio Tovar, cuyos trabajos sobre Columela —recuérdese su explicación de *Ceretanus* = «de *Ceret* (Jerez)»— han insistido en la vinculación permanente del gaditano con su tierra natal. Y a estas aportaciones de la filología hay que añadir las realizadas desde otros campos de estudio. Entre los historiadores de la Antigüedad, es seguramente Pedro Sáez Fernández quien más atención ha prestado a nuestro agrónomo; sus investigaciones[106] subrayan la notable presencia de la agricultura bética dentro del tratado columeliano, abundando en las tesis de Tovar. Finalmente, economistas y agrónomos se han ocupado también de Columela: Barceló ha puesto de relieve sus planteamientos precapitalistas[107], y en los dos homenajes que su ciudad natal ha dedicado a nuestro agrónomo ha podido verse la misma variedad de perspectivas de acercamiento a la *Res rustica* que hemos constatado históricamente, incluyendo la de la moderna agronomía[108]. Convenga-

[105] Por primera vez se traduce además al castellano el *Liber de arboribus.*

[106] Mencionaré solo su tesis doctoral (leída en 1981): *Agricultura romana de la Bética, I,* Sevilla, Monografías del Dpto. de Historia Antigua de la Universidad de Sevilla, s.a. [1987].

[107] A. Barceló, «El modelo económico de Columela», *Investigaciones económicas* 1 (1976), 99-136.

[108] El *Homenaje Nacional a Lucio Junio Moderato Columela* (Cádiz, 1975) recoge contribuciones de desigual valor; entre ellas, alguna lectura

mos en que, más que lectores, Columela tiene hoy estudiosos confinados cada uno en su particular dominio; ahora bien, sólo el encuentro de los distintos especialistas (filólogos e historiadores, economistas y agrónomos) puede conducir a una valoración real y completa de su obra. Sólo mediante la comunicación efectiva de las distintas líneas de estudio podemos aspirar a una lectura *total,* semejante hasta cierto punto a la que todavía podían hacer humanistas como Pomponio Leto y Herrera, o ilustrados como Pontedera, Quesnay y Jovellanos. Se trata de comprender el tratado desde nuestro presente, como testimonio que es de una realidad histórica, pero extrayendo de él cuanto pueda enseñarnos[109].

---

interesante de la *Res rustica* desde la agronomía actual. Las aportaciones al simposio dedicado a Columela en 1988, también en Cádiz, ya citadas en esta Introducción (Maestre... (eds.), *Estudios sobre Columela...*) están escritas en su mayoría por filólogos e historiadores, lo que no impide apreciar esa diversidad de perspectivas.

[109] Falta, quizá, aquí una reflexión sobre la continuación de la *forma* literaria para los contenidos agronómicos. Más allá de los hechos concretos, sumariamente apuntados en los párrafos anteriores, hay que decir que los tratadistas de agricultura que escriben con voluntad de estilo, erudición e ideología —como lo hizo Columela— perduran hasta el siglo xviii; citemos, por ejemplo, a nuestro Herrera o al francés Olivier de Serres. El siglo de la Ilustración es también el siglo de la nueva agronomía, y con ella la experimentación comenzará a ganar definitivamente la partida a las *auctoritates*. Pero es asimismo el siglo de la fisiocracia, que se inspira directamente en la doctrina columeliana; es el siglo, en fin, de un compromiso entre tradición e innovación. La ruptura, si así puede decirse, llegará en la centuria siguiente, con los abonos químicos, la mecanización progresiva y otras novedades. Todo esto para los tratados en prosa. ¿Y la poesía? La larga y brillante tradición del poema geórgico, en latín, persiste al menos hasta finales del xviii (la *Rusticatio Mexicana* del jesuíta expulso Landívar se publica entonces) y dura luego en otras lenguas; en la nuestra es visible en la obra de Gabriel y Galán y, fuera de la poesía, pervive aquí y allá como «sensibilidad» característica: léase, si no, *Las cosas del campo,* de José

Sobre la traducción

Cumple hacer aquí mención de aquellas traducciones que han ayudado a quien esto escribe a llevar a cabo la suya. Hace poco me he referido a las más recientes versiones al castellano[110]: la de Álvarez de Sotomayor, bicentenaria casi, y la coordinada por don Antonio Holgado, que vio la luz en 1988 y que retoma, para el libro X, la que publicara en 1975 don Manuel Fernández-Galiano, considerada con justeza difícilmente mejorable. Aun sometido a revisión por Holgado, este trabajo colectivo no deja de mostrar, comprensiblemente, alguna desigualdad en los distintos libros, pero su calidad es en general más que mediana, y me ha sido de gran utilidad. Ocasionalmente, he consultado también con provecho la versión de Sotomayor, tanto para confirmar la recta comprensión de ciertos pasajes técnicos como para procurar su expresión en términos directos y castizos. Mi deuda es asimismo considerable para con los libros de la *Res rustica* traducidos al francés en los últimos tiempos y publicados dentro de la *Collection des Universités de France,* al cuidado de J. Chr. Dumont (III y IX), E. de Saint-Denis (X), J. André (XII) y R. Goujard *(De arboribus);* también me ha sido muy útil la edición bilingüe completa, latín-inglés, en tres volúmenes de la *Loeb Classical Library,* debida a H. B. Ash, E. S. Forster y E. H. Heffner, por más que el establecimiento crítico del texto sea en ella insuficiente e irregular, al depender de una edición de Upsala todavía incompleta[111].

Antonio Muñoz Rojas, una muestra magnífica de esa sensibilidad que nos remite directamente a Virgilio o a Columela.

[110] Hasta donde yo sé, Columela no ha sido traducido a las otras lenguas de España.

[111] La responsabilidad de la traducción publicada en la colección Loeb resulta complicada en sus dos últimos volúmenes. De la «Prefatory Note»

Y he tenido igualmente a la vista las traducciones italiana y alemana, obra de R. Calzecchi y W. Richter respectivamente, la segunda con examen crítico del texto, que han resultado de gran ayuda a la hora de esclarecer muchos puntos oscuros.

He revisado además los textos de otros autores que fueron fuente de Columela —en particular las obras agronómicas de Catón, Varrón y Virgilio— cuando ha sido necesario para la buena inteligencia o la ilustración de los pasos de la *Res rustica* donde el préstamo se produce[112]. O bien, en sentido contrario, los textos de quienes se sirvieron de Columela como fuente, desde Plinio hasta Isidoro, con especial atención a Paladio. Para no pasar por alto estos testimonios complementarios del texto, ya se trate de sus fuentes o su tradición indirecta, he contado con la inestimable ayuda del

(firmada en parte por Forster y en parte por Heffner) del volumen II se deduce que, tras la muerte de Ash, autor del primero, se hace cargo de la traducción Forster, quien habla del criterio adoptado al continuar la labor de Ash, y de los problemas que plantea el texto del libro V (el volumen II incluye los libros V a IX). Todo indica que Forster había terminado su trabajo hasta el libro V y había empezado a preparar los restantes. De las palabras de Heffner —que se encarga del trabajo al fallecer Forster— se deduce que existía un material todavía no listo para la imprenta que él hubo de revisar y que, en cierta medida, respetó aun estando a veces en desacuerdo. Se comprende, así, que el volumen II se adjudique globalmente a ambos, aunque es de imaginar que el libro V, al que Forster se refiere en particular, sea obra sobre todo de éste. También el volumen III apareció con autoría compartida, lo que indica que los materiales revisados por Heffner a la muerte de Forster abarcaban todos los libros a partir del V o, por lo menos, algún libro más allá del IX.

[112] Nótese que hemos perdido algunas obras muy citadas por nuestro escritor: la versión latina del tratado de Magón el púnico o la parte agrícola de la enciclopedia de Celso, por ejemplo.

aparato de *loci paralleli* de la edición de Upsala[113], junto con las notas de otros editores y traductores. Me ha sido también muy útil el *Index* que Betts y Ashworth realizaron sobre la edición de los filológos suecos, indispensable a la hora de constatar la frecuencia y precisar la acepción de muchos vocablos y construcciones. Aun contando con tantos y tales recursos, no han faltado ocasiones en que la oscuridad del texto —debida a corruptelas en la transmisión o a la dificultad misma de su contenido, o a ambas cosas— ha hecho imposible la claridad que uno desea siempre; en esos casos, aparte de señalar el problema, he optado por lo que me parecía el mal menor en el establecimiento del texto, siempre que la ilación de conceptos no se resintiera y a sabiendas de que cualquier solución resultaba insatisfactoria. Otras veces, en cambio, he tenido la impresión de haber desvelado y expresado el sentido del texto mejor que las traducciones anteriores. Una obra como la *Res rustica,* técnica y especializada, pero a la vez tan variada, reclama el concurso de diferentes saberes y «sensibilidades», y es natural que la comprensión del texto vaya mejorando gracias a aportaciones particulares capaces de iluminar detalles o aspectos que antes habían permanecido oscuros. En este sentido, parece lógico que un manual agronómico plantee muchos problemas a un filólogo, normalmente más avezado a otro tipo de obras. En pocos textos como en éste percibimos la necesidad de aquella filología más «real» y menos formal que reclamaba Ortega[114]; y sin duda está muy puesto en ra-

[113] Que existe sólo para los libros de publicación más reciente, no así en los preparados por Lundström.

[114] «... en una nueva filología, que ya desde hace mucho premedito y postulo, lo primero que reclama ser hecho ante un texto es ponerse uno en claro sobre la cosa de que habla. Es preciso acabar con esa filología puramente verbal que cree haber cumplido su faena refiriendo un texto a otros

zón el consejo de Fernández-Galiano al futuro editor o traductor de Columela para que se asesore con técnicos en agricultura y ganadería[115]. Coincido plenamente con ellos y confieso que, a pesar de mi esfuerzo en esa dirección, siento que es mucho lo que queda por hacer[116].

He procurado usar un español natural y castizo, libre en lo posible de pedanterías librescas y jerga pseudocientífica. Huyo cuanto puedo del exceso de sustantivos abstractos y la correspondiente penuria de verbos que caracterizan buena parte de la prosa de erudición contemporánea y el lenguaje de los medios de comunicación. Pero soy consciente del peligro contrario: el casticismo que juzgamos natural puede resultar, por raro, muy artificioso. Además, el estilo de Columela no es un dechado de sencillez y economía expresiva. No ahorra figuras retóricas y estructuras sintácticas complejas, y su léxico no es siempre el más directo y popular; hasta podría decirse que a veces hace gala de una cierta pedantería, fruto seguramente del prurito de tecnicismo y del deseo de dotar a su obra de altura «intelectual». Ciertamente Pala-

textos y así hasta el infinito.» (J. ORTEGA y GASSET, Prólogo a IBN HAZM DE CÓRDOBA, *El collar de la paloma,* versión de E. GARCÍA GÓMEZ, Madrid, Alianza Editorial, 1971, pág. 18).

115 M. FERNÁNDEZ-GALIANO (ed. y trad.), *L. J. M. Columela. De cultu hortorum,* Madrid, 1975, pág. 39.

116 Reitero lo que decía en otro lugar, a saber, que el progreso en nuestro conocimiento de Columela pasa necesariamente por la comunicación entre estudiosos de distinto objeto, entre agrónomos y filólogos por ejemplo, pareciendo razonable que sean los segundos, pues ellos son los que suelen vérselas con el latín, los que se instruyan en las cosas del campo. De mí sé decir que he acudido a consultar esa materia tanto a los propios labradores como a algunos libros. Entre éstos, citaré sólo dos de gran utilidad: el *Catálogo metódico de las plantas cultivadas en España,* de J. DANTÍN CERECEDA, ya manejado por Fernández-Galiano, y el de J. André sobre los fitónimos de la Roma antigua, una muestra de la mejor filología «real».

dio parece referirse a él cuando critica (I 1,1) a quienes escriben con demasiada retórica para un lector interesado sobre todo en el contenido. Estas consideraciones me han hecho atemperar mi propio gusto y buscar, en consecuencia, un equilibrio entre dos tendencias divergentes.

Mi vocabulario es el español estándar recogido por el *Diccionario* de la Real Academia Española en su edición de 2001, aunque resulta casi imposible no introducir algunos términos —más o menos técnicos— de uso restringido, o de uso preferente en unas regiones y no en otras. Dada la variedad y riqueza de este léxico agrícola, he querido dar cabida a voces de diferentes regiones de España, si bien esto lo he hecho sin un cálculo proporcional o distributivo exacto, a veces sirviéndome de sinónimos para traducir un mismo término. Sé que este «eclecticismo» supone una cierta arbitrariedad de cara al lector —no voy a poder justificar mi preferencia por uno u otro vocablo— y suscitará, tal vez, algunos reparos; pero es la vía que se me ha ido imponiendo en la práctica como más razonable o menos mala. Añadiré que he procurado evitar algún término malsonante en América, y que en ocasiones me ha costado resignarme al uso refrendado por la Academia. No faltará, en fin, quien advierta algunas voces o usos propios de la región de donde procedo, esto es, la Navarra suroccidental, lindante con Álava y La Rioja. El habla de mi comarca muestra, desde luego, la cercanía al antiguo reino de Castilla, pero también la fuerte impronta lingüística de lo que mis abuelos llamaban, con deliciosa imprecisión administrativa, «La Tierra Baja» (que alcanza a Tudela y hasta Aragón, Ebro abajo). Ejemplos de esta preferencia: simiente por semilla, sequero por secano, rosada por escarcha, dalla por guadaña...

Quien esto escribe no es —parece innecesario decirlo— agricultor de profesión. Lo ha sido, y lo es, aficionado; es decir: afeccionado. Se ha criado en una familia de labradores y ha vivido él también los usos agrícolas, tan cambiantes en los últimos tiempos. Sobre todo, ha visto que el campo es algo más que una fuente de recursos; ha visto que ha conformado durante siglos la vida de la mayor parte de la población. Y ha aprendido a ver en la práctica de sus mayores la presencia viva de una tradición milenaria. Ha desandado el camino de esa tradición y llegado a Hesíodo y Virgilio, para luego volver otra vez a las tierras del Ebro. Yendo y viniendo, ha aprendido quizá más filología que agricultura, pero no olvida de dónde viene y a quién debe.

BIBLIOGRAFÍA SELECTA

SIGLAS

Códices

S *Sangermanensis (olim), nunc Petropolitanus*, copiado en el siglo IX.
A *Ambrosianus,* copiado en el siglo IX.
R línea de tradición itálica representada por un códice perdido y conservada parcialmente en los manuscritos humanísticos *(recentiores)*.

Publicaciones

ANRW H. TEMPORINI, W. HAASE (eds.), *Aufstieg und Niedergang der römischen Welt,* Berlín-Nueva York, Walter de Gruyter, 1972-.
CIL TH. MOMMSEN *et alii, Corpus Inscriptionum Latinarum,* Berlín, George Reimer, 1863-.
DELL A. ERNOUT, A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique de la langue latine,* 4.ª ed. – 4.ª tírada, París, Klincksieck, 1985.
DRAE REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española*, 22.ª ed., Madrid, Espasa, 2001.

OLD P. G. W. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary,* Oxford, Clarendon Press, 1982.

RE A. F. von Pauly (ed.), G. Wissowa (rev.) *et alii, Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft,* Stuttgart, Metzler, 1894-1978.

a) EDICIONES Y TRADUCCIONES

Edición de referencia

V. Lundström (fasc. I, II, IV, VI y VII), A. Josephson (fasc. V), S. Hedberg (fasc. III y VIII) (eds.), *L. Iunii Moderati Columellae opera quae exstant,* en 8 fascículos; fasc. I *(Libro de los árboles):* 1897; fasc. II (libros I y II): 1917; fase. III (libros III-V): 1968; fasc. IV (libros VI-VII): 1940; fasc. V (libros VIII-IX): 1955; fasc. VI (libro X): 1902; fasc. VII (libro XI): 1906; fasc. VIII (libro XII): 1968; publicados en Upsala y Gotemburgo.

Ediciones y traducciones

Completas

H. B. Ash (vol. I), E. S. Forster, E. H. Heffner (vols. II y III) (eds. y trads.), *L.I.M.Columella. On Agriculture,* 3 vols., Cambridge Massachusetts-Londres, Harvard University Press-William Heinemann Ltd.; vol. I (libros I-IV): 1977 (=1941) – vol. II (libros V-IX): ed. revisada, 1968 – vol. III (libros X-XII; *Libro de los árboles):* ed. revisada, 1979.

R. Calzecchi Onesti (trad.), *L. I. M. Columella. L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi,* 2 vols., Roma, Ramo Editoriale degli Agricoltori (REDA), 1947-1948. El texto latino corresponde a la ed. de Schneider (1794). La traducción ha vuelto a editarse (Turín, Einaudi, 1977), con el texto de la edición de Upsala.

A. Holgado *et alii* (trads.), *Columela. De los trabajos del campo,* Madrid, Ministerio de Agricultura-Siglo XXI, 1988.

W. Richter (ed. y trad.), *L.I.M.Columella. Zwölf Bücher über Landswirtschaft. Buch eines unbekannten über Baumzüchtung,* 3 vols., Múnich, Artemis Verlag; vol. I (libros I-V): 1981; vol. II (libros VI-X): 1982; vol. III (libros XI-XII, *Libro de los árboles):* 1983.

Parciales

J. André (ed. y trad.), *Columelle. De l'agriculture, livre XII,* París, Les Belles Lettres, 1988.

F. Boldrer (ed. y trad.), *L. Iuni Moderati Columellae rei rusticae liber decimus (carmen de cultu hortorum),* Pisa, Edizioni ETS, 1996.

J. C. Dumont (ed. y trad.), *Columelle. De l'agriculture, livre III,* París, Les Belles Lettres, 1993.

—, *Columelle. De l'agriculture, livre IX,* París, Les Belles Lettres, 2001.

M. Fernández-Galiano (ed. y trad.), *L. J. M. Columela. De cultu hortorum,* Madrid, Ediciones de Arte y Bibliofilia para U. E. Río Tinto S.A., 1975.

R. Goujard (ed. y trad.) , *Columelle. Des arbres,* Paris, Les Belles Lettres, 1986.

E. de Saint-Denis (ed. y trad.), *Columelle. De l'agriculture, livre X,* París, Les Belles Lettres, 1969.

b) ESTUDIOS

J. André, *Lexique des termes de botanique en latin,* París, Klincksieck, 1956.

—, *L'alimentation et la cuisine à Rome,* París, Les Belles Lettres, 1981.

—, *Les noms de plantes dans la Rome antique,* París, Les Belles Lettres, 1985.

N. ANTONIO, *Bibliotheca Hispana Vetus,* edición revisada por F. Pérez Bayer, Madrid, Ibarra, 1788, págs. 21-27.

G. G. BETTS, W. D. ASHWORTH, *Index to the Uppsala edition of Columella,* Upsala, Almqvist & Wiksells, 1971.

R. BILLIARD, *La vigne dans l'antiquité,* Marseille, Laffitte Reprints, 1998 (= 1913).

V. BROWN, «*Lucius Iunius Moderatus Columella*» en F. E. CRANZ (ed.), *Catalogus translationum et commentariorum. Mediaeval and Renaissance Latin translations and commentaries,* vol. III, Washington D.C., The Catholic University of America Press, 1976, págs. 173-193.

J.-P. BRUN, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de transformation,* París, Errance, 2003.

P. P. CORSETTI, «Columelle R.R. 5,2,10» *Latomus* 36 (1977), 810-811.

—, «Notes critiques sur Columelle, Res rustica», *Phoenix* 31 (1977), 38-47.

—, «Columella, *De re rustica*, 3,2,24», *Classical Philology* 76 (1981), 53-55.

J. DANTÍN CERECEDA, *Catálogo metódico de las plantas cultivadas en España*, 2.ª ed., Madrid, Ministerio de Agricultura, s. a. [1943].

A. DE ANGELIS, *La coltivazione delle piante da frutto nella letteratura agronomica latina. Dalla produzione alla conservazione dei frutti* = *Academia Latinitati Fouendae, Varia* VI, Roma, Herder, 1995.

J. I. GARCÍA ARMENDÁRIZ, *Agronomía y tradición clásica. Columela en España,* Sevilla, Universidad de Cádiz-Universidad de Sevilla, 1995.

—, «*Lucius Iunius Moderatus Columella. Addenda*» en V. BROWN (ed.), *Catalogus translationum et commentariorum. Mediaeval and Renaissance Latin translations and commentaries,* vol. VIII, Washington D.C., The Catholic University of America Press, 2003, págs. 327-333.

B. GARCÍA HERNÁNDEZ, «*Submitto* en la lengua agrícola», *Excerpta philologica* 1 (1991), 235-257.

F. R. D. GOODYEAR, «Notes on Columella, *R.R.* 2-3», *Liverpool Classical Monthly* 3 (1978), 191-192.

R. GOUJARD, «Le *De arboribus* de Columelle, problèmes de l'authenticité», *Rev. Philol.* 52 (1978), 7-28.

—, «Le *De arboribus* de Columelle; difficultés et solutions proposées», *Rev. Philol.* 58 (1984), 217-222.

S. HEDBERG, *Contamination and interpolation. A study of the 15th. century Columella manuscripts,* Upsala, Carl Bloms Boktryckeri A.-B., 1968.

Å. JOSEPHSON, *Die Columella-Handschriften,* Upsala-Wiesbaden, A.-B. Lundequitska Bokh.-O. Harrassowitz, 1955.

A. KAPPELMACHER, art. *Iunius (Moderatus), RE* X 1, Stuttgart, 1919, cols. 1054-1067.

J. KOLENDO, *L'agricoltura nell'Italia romana. Tecniche agrarie e progresso economico dalla tarda repubblica al principato* [trad. C. Zawadzka], Roma, Editori Riuniti, 1980.

B. LÖFSTEDT, «Columella 4, 29, 14», *Acta Classica* 21 (1978), 158.

J. M. MAESTRE MAESTRE, L. CHARLO BREA, A. SERRANO CUETO (eds.), *Estudios sobre Columela,* Cádiz, Ayto. de Cádiz-Cátedra Adolfo de Castro-Universidad de Cádiz, 1997.

R. MARTIN, *Recherches sur les agronomes latins et leurs conceptions économiques et sociales,* París, Les Belles Lettres, 1971.

—, «État présent des études sur Columelle», *ANRW* II.32.3, Berlín-Nueva York, 1985, págs. 1959-1979.

M. D. REEVE, «Columella», en L. D. REYNOLDS (ed.), *Texts and Transmission. A Survey of the Latin Classics,* Oxford, Clarendon Press, 1986, págs. 146-147.

R. y P. RODRÍGUEZ MOHEDANO (O.S.F.), *Historia literaria de España,* vol. VIII, Madrid, Ibarra, 1781.

P. SÁEZ FERNÁNDEZ, *Agricultura romana de la Bética, I,* Sevilla, Monografías del Dpto. de Historia Antigua de la Universidad de Sevilla, s. a. [1987].

K. D. WHITE, *Roman Farming,* Ithaca (Nueva York), Cornell University Press, 1970.

—, *Farm Equipment of the Roman World,* Cambridge, Cambridge University Press, 1975.

M. WINTERBOTTOM, «Three emendations in Columella [III 3, 13; 13, 7; 15, 5]», *Classical Quarterly N.S.* 49/2 (1999), 633.

NOTA TEXTUAL

Esta traducción se basa en el texto establecido por la edición upsaliense, con las variaciones siguientes (se dan aquí las que corresponden al libro *De los árboles* y los cinco primeros de *La labranza*, los incluidos en este primer volumen) [1]:

	ED. DE UPSALA	NUESTRA LECTURA
árb. 2, 1	*generositatis*	*generositate* MERULA, GOUJARD
árb. 5, 6	*potest ante finiri*	*potest apte finiri* GOUJARD
árb. 7, 2	*propala*	*propago* JUCUNDUS, GOUJARD
árb. 7, 4	*propaletur*	*propagetur* GOUJARD
árb. 7, 5	*deducta*	*diducta* GOUJARD
árb. 24	*tedae*	*taedae* GOUJARD
árb. 26, 6	*quo dispaletur*	*quoad patietur* MERULA et al.
árb. 27, 1	*infitionem*	*finitionem* JUCUNDUS et al.
árb. 29, 1	*quos*	⟨*radicibus*⟩ *quas* GESNER et al.
I, pref. 16	*lactucis*	*Laconicis* ASH
I, pref. 24	*contigit*	*contingit* ASH

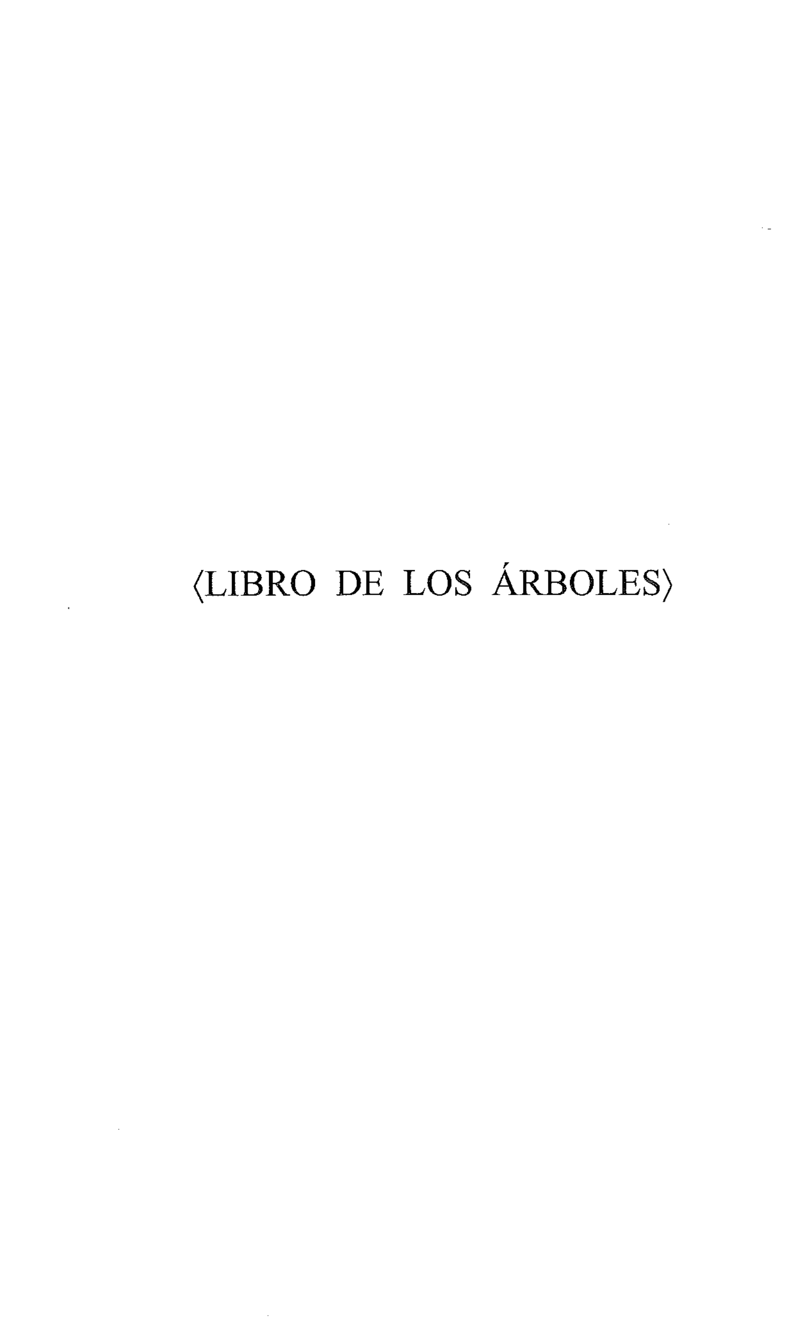
[1] A la izquierda, el texto de los editores suecos Lundström *(De arboribus,* libros I y II) y Hedberg (libros III, IV y V). Las propuestas de los editores y críticos mencionadas aquí y en las notas a la traducción se encuentran en las publicaciones incluidas en la Bibliografía.

	ED. DE UPSALA	NUESTRA LECTURA
I 2, 5	*culta*	*inculta* MADVIG, RICHTER
I 4, 4	*consequimur*	*consequemur* ASH, RICHTER
I 6, 3	*plurimis sitque id*	*plurimisque sit id* RICHTER simil.
I 8, 7	*re manere*	*remeare* ASH, RICHTER
I 8, 16	*recognoscam*	*recognoscant* ASH, RICHTER
	explorem	*explorent* ASH, RICHTER
I 9, 6	*uinitores ab aratoribus*	*arboratoribus* legi
II 2, 2	*et*	*sed* ASH, RICHTER
II 2, 9	*in eas ora*	*in ora* SOBEL, ASH
II 2, 28	*nisi adsidue stringantur*	*si adsidue stringuntur* ASH, RICHTER
II 7, 2	*iaciamus*	*metamus* ASH
II 9, 7	*semenstrem*	*trimenstrem* ALDUS et al.
II 9, 14	*nimis*	*nimiis* ASH, RICHTER
II 10, 5	*destinetur et si uete-retum erit*	*destinetur. et si ueteretum, erit* legi
II 10, 7	*spicam*	*siliquam* ALDUS et al.
II 10, 8	*nebulosum*	*sabulosum* legi
II 11, 9	*remoliri*	*remolliri* SCHNEIDER et al.
II 14, 7	*quoque*	*quodque* URSINUS et al.
II 17, 1	*sic uellamus*	*siciliamus* GOODYEAR
	ut intuba ac solstitialis	*spinasut intuba solstitialis* legi
II 17, 4	*disiciamus*	*disiciemus* RICHTER
II 19, 1	*extricetur* (post *accepit)*	*et rigetur* (post *confodiatur)* RICHTER
II 20, 6	***	⟨*statim absumuntur uel*⟩ ALDUS et al.
III 2, 7	*degenerent sibi com-paratae, magis...*	*degenerent, sibi comparatae magis...* GOODYEAR
III 2, 24	*utilior his*	*utilior* ASH, RICHTER
	quoniam	*a quo etiam* CORSETTI

	ED. DE UPSALA	NUESTRA LECTURA
III 2, 27	*scircipula*	*scirpula* DUMONT
III 3, 13	*redemptore⟨s⟩ mer⟨c⟩ant⟨ur⟩]*	*redemptor emet* WINTERBOTTOM
III 8, 4	*optimis*	*opimis* ASH, RICHTER
III 9, 1	*...seruasse, ... possint?*	*...seruasse?... possint.* ASH
III 9, 3	*...nouerant, ... Aminneas?*	*...nouerant?...Aminneas.* ASH
III 9, 9	*specialiter*	*spectabitur* URSINUS
III 10, 6	*agricola...legentibus*	*agricolae...legenti* ASH, RICHTER
III 10, 7	*superponit*	*supponit / supterponit* RICHTER
III 10, 17	*an opilionem*	*an non opilionem* ASH, RICHTER
III 11, 3	*parum*	*purum* RICHTER, DUMONT
III 11, 7	*in summis*	*in summum* GOODYEAR, DUMONT
III 13, 7	*ueluti nutritio*	*ueluti ⟨ac⟩ nutritio* WINTERBOTTOM
III 15, 5	*scrobe*	*scrobem* DUMONT
	frigenti uiti calorem tempestate ac per aestatem	*frigentibus calores, per aestatem* WINTERBOTTOM
III 19, 2	*...frequens, in ipso capite ...*	*frequens in ipso capite* ASH et al.
III 20, 4	*potueram*	*potuerim* SCHNEIDER et al.
IV 1, 3	*refossa et egesta*	*effosa et regesta* ASH, RICHTER
IV 1, 7	*quid? quod... destituit.*	*quid quod... destituit?* ASH, RICHTER
IV 8,	*probauit, post Idus Octobris ampliorem*	*probauit, ampliorem* ASH, RICHTER
	cecidit	*decidit* ASH / *recidit* RICHTER
IV 16, 2	*recidendus*	*recedendum* ASH , RICHTER
IV 20, 1	*statuminis ridi⟨cae⟩*	*statuminis* ASH, RICHTER
IV 21, 3	*cum modo*	*dummodo* legi
	uetusti ⟨i⟩bi brachi	*uetusti brachi* ASH, RICHTER

	ED. DE UPSALA	NUESTRA LECTURA
IV 24, 10	*uocatur*	*uitetur* RICHTER
IV 24, 11	⟨*materi*⟩*as tendunt*	*se extendunt* ASH, RICHTER
IV 24, 14	*perrepserint*	*perrepserit* ASH, RICHTER
IV 25, 2	*in*⟨*se*⟩*care*	*incidere* RICHTER
IV 29, 8	*subposito*	*superposito* ASH, RICHTER
IV 29, 14	*aptatur*	*artatur* B. LÖFSTEDT
IV 30, 4	*purpurei sed*	*purpurei et* ASH, RICHTER
IV 32, 4	*quod aliquatenus*	*quatenus* ASH, RICHTER
IV 33, 3	*stillauerint*	*stilauerint* ASH, RICHTER
V 1, 6	*quod aratores iuger is ueniunt quinque milia pedum*	*quadrat*⟨*or*⟩*um iustum* fort. *iugerum* FORSTER & HEFFNER *sunt ea milia pedum V* HULTSCH, CORSETTI
V 2, 9	*nona*	*quinta et uigesima* FORSTER & HEFFNER, RICHTER
V 2, 10	*itaque erit*	*in* ⟨*exagono*⟩, *qu*⟨*ae pars*⟩ *erit* CORSETTI
V 3, 6	⟨*qui numeri inter se multiplicati efficiunt MDXXV*⟩	haec omisi cum aliis edd.
V 5, 13	*putauit*	*potuit* FORSTER & HEFFNER, RICHTER
V 6, 5	*cui*	*si* FORSTER & HEFFNER, RICHTER
V 6, 8	[*se*]*minus*	*melius* legi
V 6, 26	*uitemque*	*uitem* legi
V 6, 27	*uineae*	*uimine* ALDUS *et al.*
V 6, 29	nihil addit	⟨*fructum adfert*⟩ RICHTER
V 6, 37	*commendabili*	*commendabile* FORSTER & HEFFNER, RICHTER
	uitemque aut adiuncta uiuiradice	*uitemque senectam aut uiuiradice* CORSETTI

	ED. DE UPSALA	NUESTRA LECTURA
V 9, 3	*illae*	*ilico* RICHTER
V 9, 5	*summarium*	*seminarium* FORSTER & HEFFNER, RICHTER
V 9, 6	*quinquenni*	*quinquennio* FORSTER & HEFFNER, RICHTER
V 9, 9	*deponatur*	*deponantur* legi
	circumcidenda	*circumcalcanda* RICHTER
V 9, 10	*... deponere truncos. gratus autem materi⟨i⟩s est...*	*...deponere. truncus +autem gratus et+ maturus est...* legi
V 9, 14	*ualentibus*	*minus ualentibus* SCHNEIDER *et al.*
V 9, 15	*siccis*	*tepidis* fort.
V 10, 3	*sarmentis*	*stramentis* FORSTER & HEFFNER, RICHTER
V 10, 4	*tum etiam*	*etiam* FORSTER & HEFFNER, RICHTER
V 10, 11	*fici*	*ficum* legi
V 10, 13	*extensa* HEDBERG	*ex se* FORSTER & HEFFNER, RICHTER



⟨LIBRO DE LOS ÁRBOLES⟩

⟨CONTENIDO DEL LIBRO DE LOS ÁRBOLES⟩

1. Cómo se hace un plantel de cepas.
2. Qué esquejes has de elegir, y cuándo.
3. Cómo elegir los esquejes.
4. De los cabezudos.
5. Cómo se forman las viñas.
6. De las clases de viñas y las diferentes labores con el *pastinum*.
7. De qué manera deben cultivarse las vides.
8. De la corta y acodo de una cepa vieja.
9. Del acodo.
10. Del injerto. Hacer fecundas la vid improductivas.
11. Para que los racimos tengan varias clases de granos. Uvas sin pepitas.
12. Cómo se ha de podar la viña.
13. De la cava.
14. Del despampano.
15. Para que la roya no ataque la viña.
16. Para que las hormigas no suban a la vid.
17. Para que la *uolucra* no dañe la vid.
18. De las arboledas emparradas.
19. Del olivar.
20. De la formación del pomar.
21. Del modo de hacer los hoyos. Cómo elegir los plantones.
22. Cuándo debe plantarse la higuera.
23. De los demás frutales.

24. Cómo hacer un vivero.
25. Del injerto. Injerto de olivo a higuera.
26. Del cítiso.
27. De la mimbrera y la gayomba.
28. De la caña.
29. Del alhelí.
30. De la rosa.

Puesto que creemos haber tratado cumplidamente del cultivo de los campos en el primer libro[1], no estará fuera de lugar tratar ahora del cuidado de árboles y arbustos, considerado la parte quizá más importante de la agricultura. Como a Virgilio[2], también a nosotros nos parece bien distinguir dos clases de plantas: las que se crían espontáneamente y las que requieren el cuidado del hombre para desarrollarse. Las primeras, que no necesitan de la ayuda humana para crecer, son más aptas para producir madera; las segundas, que demandan trabajo, son apropiadas para dar frutos. Nos ocuparemos, claro está, de las últimas, empezando por decir que esta clase se subdivide en tres, pues la planta joven se transforma sea en árbol (así el olivo, la higuera, el peral), sea en arbusto (así los alhelíes[3], los rosales, las cañas), sea en una tercera cosa que no podemos llamar propiamente ni árbol ni arbusto, como la vid. Enseñaremos el cultivo de árboles y arbustos, pero después de haber tratado de las vides.

(margin: 1, 2, 3)

[1] Sobre esta referencia a un primer libro, y en general sobre las cuestiones que el *Libro de los árboles* plantea, véase la Introducción.

[2] Véase *Geórgicas* II 426-453.

[3] El término empleado es *uiola*, que puede designar gran variedad de flores (cf. André, *Les noms des plantes...*, pág. 272); aquí da nombre a una especie, como puede ser el alhelí, sin duda más grande y leñosa que la violeta.

Cómo se hace un plantel de cepas

Quien quiera plantar viña o arboleda emparrada[4] deberá empezar por hacer los planteles, ya que de ese modo tendrá claro qué tipo de vid va a poner. Pues la que está a la venta ya preparada no ofrece garantía segura de ser de buena calidad, porque existe la duda de si el vendedor puso cuidado en la selección de los esquejes; además, lo que se hace venir de lejos nos llega poco aclimatado a nuestro suelo, razón por la que le es más difícil echar fuerza, al ser algo ajeno y foras-
4 tero. Así que lo mejor es hacer el plantel en el mismo campo donde vas a poner la vid o, al menos, en uno próximo. Y en este punto importa mucho la naturaleza del terreno, pues si tu intención es destinar collados a viñas o arboledas emparradas, hay que procurar que el plantel se haga en suelo muy seco, para que ya desde la cuna, por así decir, la vid se acostumbre a la escasez de agua; de otro modo, cuando la traslades de un lugar húmedo a otro árido, desfallecerá al verse
5 privada de su antiguo alimento. En cambio, si posees campos llanos y aguanosos, será bueno hacer también el plantel en un lugar semejante y habituar la vid a la abundancia de agua, pues la que se trasplanta de un campo seco a otro lleno de humedad siempre acaba pudriéndose. Y el propio campo, llano y rico en agua, que destines a plantel, bastará voltearlo a doble palada, lo que los labriegos llaman «sestercio»[5]. Esta cava tiene más de un pie y medio de profun-

---

[4] La voz *arbustum,* que traduzco por «arboleda emparrada», designa el cultivo de vides maridadas a árboles, usual en la Italia de Columela.

[5] Columela usa aquí la expresión *bipalio uertere,* presente asimismo en las obras agronómicas de Catón y Varrón. El significado de *bipalium* se

didad, pero menos de dos pies*. Una yugada de tierra se voltea en cincuenta obradas. Ahora bien, el cerro y el terreno 6
en pendiente, para cavar la medida de una yugada, aunque a una profundidad no menor de dos pies, necesitarás sesenta obradas; o bien si quisieras hacer el plantel en el mismo lugar donde piensas plantar la viña, cavarás una yugada a tres pies de profundidad en ochenta obradas. Eso, claro está, si no se encuentra piedra ni *tophus*[6] o estorbo de otro tipo, lo cual consumiría un número de obradas difícil de precisar. Nosotros hablamos, en todo caso, de tierra libre de piedras.

Qué esquejes has de elegir, y cuándo

Una vez terminada la cava, elige 2
los esquejes en el mes de febrero o en la primera parte de marzo: los mejores son los que se toman de vides «marcadas». Pues quien pone su afán en hacer un buen plantel, cuando ya se acerca la vendimia, marca

---

ha discutido mucho: según unos (Goujard), se trata de un apero a modo de pala o laya (aunque ocasionalmente también podría significar una medida); para otros (Kolendo, De Angelis) es una técnica, o bien una referencia a la profundidad del desfonde o cava honda del terreno *(pastinatio)*. Véase Kolendo, *L'agricoltura...*, págs. 206-212; Goujard, «Le *De arboribus* de Columelle...», págs. 217-218; A. de Angelis, «Il termine tecnico *bipalium* e la sua interpretazione nei trattati rustici», *Riv. Cult. Class. e Med.* 39/2 (1997), 205-230. La voz *sestertium* alude al valor de «doble y mitad» (era usual para la unidad monetaria equivalente, en principio, a dos ases y medio), que en este caso cabe entender como «dos paladas y media». Columela dice enseguida que la profundidad así obtenida está entre 45 y 60 cm. (un pie mide unos 30 cm.), lo que asigna a cada palada unos 20 cm.: véanse los cálculos de éste y otros pasajes en los trabajos citados de Kolendo y De Angelis. Según la otra interpretación, habría aparentemente que entender el *bipalium* como una pala o laya (¿bidental?) cuya hoja midiera dos (pies) y medio de largo (= *sextertium),* algo improbable.

[6] Roca formada por sedimentación de materiales de origen volcánico, si bien existe también un *tophus* calcáreo (toba).

con almagre mezclado con vinagre (para que no se borre con las lluvias) las vides que han llevado a sazón, sin pudrirse, fruto abundante; y no hace esto un año nada más, sino que a lo largo de tres o más vendimias seguidas examina las mismas vides, por ver si continúan siendo fecundas. Entonces se comprueba, en efecto, que el fruto es producido por la buena calidad de las cepas y no por la abundancia del
2 año. Si durante varias vendimias han mantenido la misma disposición, los esquejes elegidos de tales cepas darán mucho y buen vino. Pues las uvas de cualquier clase que llegan a su sazón enteras y sanas hacen un vino de gusto considerablemente mejor que las que maduran demasiado pronto en razón del fuerte calor o de otra causa.

Cómo elegir los esquejes

3 Elegirás, pues, esquejes de uvas de grano grande, hollejo fino, pepitas escasas y menudas, sabor dulce. Los mejores son los de la «riñonada» de la vid, siguen los de los «hombros», y en tercer lugar están los tomados de la parte más alta (éstos prenden con mucha rapidez y son más productivos, pero envejecen también rápidamente)[7]. No es adecuado plantar los sarmientos que dan pámpanos, ya que son estériles. En terrenos pingües, llanos y húmedos, planta vidueños tempranos, de grano suelto y nudos pequeños, endebles, pues un
2 campo así es apropiado para esa clase de vides. En terrenos áridos, pobres y secos, planta vid que madure tarde, y robusta y de grano apretado. Que si en un campo pingüe pones vides robustas, producirán sobre todo exuberancia de pám-

[7] Mediante la comparación con las partes del cuerpo, Columela indica que los esquejes más convenientes son los más cercanos a la base de la cepa.

panos y, por más que den algún fruto, no llegará éste a sa-
zón, mientras que las cepas endebles desfallecerán rápida-
mente en tierra de poca sustancia y apenas darán fruto. Has
de plantar por separado las distintas variedades de vid; así
podarás y vendimiarás cada una a su tiempo. Los esquejes 3
plantados con sarmiento nuevo prenden enseguida y crecen
con fuerza, pero envejecen rápidamente; en cambio, los que
se ponen de sarmiento viejo tardan más en echar fuerza, pe-
ro también en perder vigor. Los esquejes conviene confiar-
los a la tierra lo más pronto posible tras cortarlos; ahora
bien, si se produce algún retraso y no van a plantarse de in-
mediato, hay que taparlos por completo, con el mayor cui-
dado, en un sitio al abrigo de lluvias y vientos. Prepara los
planteles entre la salida de la luna y su décimo día, y entre el
vigésimo y el trigésimo. Este último período es quizá el me- 4
jor para plantar las vides, pero evita los vientos fríos cuando
hagas la plantación.

De los cabezudos

El cabezudo debe plantarse como
sigue. Conviene que su vara no tenga
más de seis yemas (número que sólo
se alcanza si los entrenudos son cor-
tos). Su parte inferior, la que vas a
hundir en la tierra, córtala junto al nudo con una podadera
bien afilada, procurando no lastimar la yema, con un tajo
limpio, y úntala al punto con fiemo de buey. Hinca entonces
derecho el sarmiento en la tierra bien cavada y estercolada,
de forma que al menos cuatro yemas queden cubiertas. Bas- 5
tará dejar en derredor el espacio de un pie entre los esque-
jes; cuando hayan prendido, deben despampanarse conti-
nuamente para que no alimenten más sarmientos que los
necesarios. Asimismo, hay que entrecavarlos con la mayor
frecuencia posible, sin que el hierro los toque. El vigésimo

cuarto mes se les dará una poda, y se trasplantarán después del trigésimo sexto mes.

Cómo se forman las viñas

Pon la viña en un campo que esté descansado; pues lo que plantes donde ha habido viña sin que hayan transcurrido diez años, tendrá más dificultad para arraigar y estará siempre falto de
6 vigor. Antes de plantar de vides un campo, comprueba a qué sabe la tierra: ese será también el gusto que tendrá el vino. Y el sabor lo averiguarás, tal y como enseñamos en el primer libro, si diluyes tierra en agua y pruebas ésta una vez que la tierra se haya asentado en el fondo. La más adecuada para las vides es la tierra arenosa con una capa inferior dulce y húmeda, y es bueno un campo como el de antes pero con *tophus* debajo, e igualmente apropiada resulta la tierra de acarreo y removida; también la arena gruesa con arcilla dulce debajo conviene a la vid. En cambio, cualquier terreno que se cuartee en verano es inadecuado para vides y árboles. Es el subsuelo el que nutre la vid y el árbol, mientras la tie-
7 rra somera los protege. Las piedras, en la tierra de más arriba, dañan vides y árboles; en la de más abajo, les dan frescura. Y la mejor tierra para la vid es la medianamente suelta, mientras que debe evitarse la que deja pasar las aguas o, por el contrario, la que las retiene mucho tiempo en la capa superficial. Es muy apropiado, en fin, el terreno medianamente suelto arriba y denso en la parte de las raíces. Las viñas encuentran dificultades para prosperar en montes y laderas, pero su vino tiene un sabor bien definido y de calidad. En terrenos llanos y húmedos se crían con todo el vigor, pero producen un vino de gusto inconsistente y difícil de conservar. Y puesto que hemos tratado ya de los esquejes y de la naturaleza del terreno, hablaremos ahora del tipo de viña.

Clases de viñas

La vid como más a gusto se en- 4
cuentra es con los árboles, porque por
su natural tiende a trepar; así mari-
dada, cría más madera y madura por
igual el fruto. Llamamos «arbustiva»
a esta clase de vides, y de ella hablaremos por extenso en su
momento. Por otro lado, podemos decir que están en uso
tres clases de viñas: la «de yugo»[8], la que se extiende por el
suelo, y luego una tercera, utilizada por los cartagineses, que
se sostiene por sí sola al modo de los árboles. Esta clase, si
la comparamos con la emparrada, es inferior a ella en algún
aspecto, superándola en algún otro. La de yugo está más 2
aireada y trae el fruto más alto y lo madura más por igual, pe-
ro su cultivo es más difícil; la otra, en cambio, está dispuesta
de tal forma que incluso puede ararse, y alcanza así mayor
rendimiento, al dársele mayor número de labores y con me-
nor gasto. En cuanto a la que se desparrama sobre el mismo
suelo, produce mucho vino, pero no de buena calidad. Lo
más conveniente es plantar la viña en un campo desfonda-
do[9]; aunque a veces, en ciertos lugares, resulta incluso me-
jor ponerla en zanjas, y en algún caso llega a plantarse tam-
bién en hoyos. Y ya dije que una yugada se desfonda a una
profundidad de tres pies en ochenta obradas; una obrada, en 3
cambio, basta para abrir una zanja en tierra arable de dos
pies de hondura y setenta de largo; y una obrada proporcio-
na dieciocho hoyos «ternarios», esto es, de tres pies en cual-

[8] La denominada *uinea iugata* es la que se apoya en un soporte o estructura inerte —el *iugum,* parecido a un yugo u horca (véase la primera acepción de esta voz en el *DRAE*)—, a diferencia del *arbustum* o vid maridada a árbol, la cual imita el desarrollo de la vid silvestre o parriza, como el mismo Columela ha dicho poco antes. Sobre los tipos de viña entre los romanos, véase WHITE, *Roman farming,* págs. 231-236.

[9] Sobre la preparación del terreno donde poner viña, véase III 13, 1.

quier dirección[10]. O si lo que interesa es poner las cepas con más amplitud, una obrada produce doce hoyos «cuaternarios», esto es, de cuatro pies en cualquier dirección; o bien con una obrada se excavan veinte de dos pies. Hay que tener cuidado, por lo demás, de poner más honda la vid en los sitios áridos y en pendiente que cuando se trata de terreno húmedo y llano. Del mismo modo, si vamos a plantar la viña en hoyos o en zanjas, será lo mejor preparar unos y otros
4 con un año de antelación. La plantación más densa de una viña es con un espacio de cinco pies en cualquier dirección interpuesto entre las cepas; la menos apretada se establece interponiendo siete u ocho pies, o diez para que pueda ararse además fácilmente. Esta disposición de las viñas ocupa, claro está, una extensión mayor de campo, pero las hace vigorosas y productivas en extremo. Cuando plantes los esquejes, ahueca el fondo del hoyo o de la zanja dándole una cava con las azadas de dos puntas, y déjalo mullido; haz que la vid que pones mire al levante, una vez rodrigada. En lo hondo del hoyo coloca piedras de unas cinco libras de peso de tal manera que no opriman la cepa pero estén junto a las
5 raíces. Además, después de esto, pon una hemina de orujo de uva blanca en la negra, y de negra en la blanca, y rellena luego hasta la mitad con tierra estercolada el hoyo o la zanja. En los tres años siguientes, rellena poco a poco hasta arriba el hoyo o la zanja; así las vides se acostumbrarán a

[10] Encontramos aquí por vez primera el término *quoquouersus,* «en cualquier dirección», recurrente cuando el texto se refiere a las dimensiones de los hoyos y que algunos —otros nada dicen al respecto— entienden referido a los lados de un cuadrado (así, estos hoyos «ternarios» tendrían tres pies de lado). Si imaginamos, en cambio, un hoyo circular (sugerido por la comparación con el horno llamado *clibanus,* semejante a una campana: ver *infra, Árb.* 19, 2), se entendería referido al centro del hoyo, y esos mismos hoyos tendrían tres pies de radio o, quizá mejor, de diámetro.

echar las raíces hacia abajo. Las piedras, por su parte, dejan a las raíces espacio por donde extenderse, y en invierno echan fuera el agua, proporcionando humedad en verano; los orujos hacen que crezcan las raíces de la vid.

Puesto que hemos mostrado cómo deben plantarse las vides, es ahora el momento de enseñar su cultivo.

Sobre el cultivo de las viñas

A la viña joven le permitirás sacar 5
adelante todas las yemas. Esperarás a que el pámpano tenga unos cuatro dedos para despampanar, y conservarás dos vástagos. Uno que has de dejar crecer para que sea hechura de la vid, y otro que puedas tenerlo como recurso por si acaso el vástago normal muriera; al segundo los campesinos lo llaman «guardián». A continuación, el año siguiente, cuando podes la vid, deja sólo la rama mejor, quita las otras; al tercer año, da a la vid, mientras aún
es tierna, la forma deseada. Si tu intención es hacerla de yu- 2
go, deja crecer un solo vástago cuyas dos yemas más próximas a tierra raerás con una podadera afilada para que no puedan ya brotar, conservando las tres siguientes y cortando la porción restante de la rama. Pero si lo que quieres es una vid que se sostenga por sí sola, permitirás que le crezcan ramas como a un árbol y te esforzarás por darle una forma esférica lo más perfecta posible. Pues, aparte de que arreglada así resulta hermosa, también padece menos de esa manera, descansando sobre sí misma gracias —diríamos— a la distribución equilibrada del peso por todos lados[11]. Y cuando en un principio se dejan crecer las ramas, bastará de-

[11] Es ésta la llamada *uitis capitata:* junto con su variante, la *uitis bracchiata,* antecedente del cultivo de la vid «en vaso», el más usual en la España seca, al menos hasta hace unos años (cf. White, *Roman farming,* págs. 231-232).

jar una sola yema en cada sarmiento, para evitar que se vea
3 pronto sobrecargada. Después de esta poda y una vez recogidos los sarmientos, cava la viña con azadas de dos puntas, hondo y por igual, o lábrala si está dispuesta con anchura suficiente para hacerlo. Comienza a descalzar a partir de los idus de octubre, y ten la viña descalzada antes del solsticio de invierno. Mientras dure el solsticio no te ocupes de la vid, salvo que quieras acabar con las raíces que el descalce ha hecho visibles. Será entonces el mejor momento para cortarlas, siempre que procures no lastimar la cepa: para ello seccionarás la raíz dejando el espacio de un dedo desde la madre, pues cuando se da el tajo a ras de cepa, aparte de que inflige una herida a la vid, y por tanto la daña, tiene también como efecto que de la cicatriz misma nazcan varias raíces.
4 Así pues, lo mejor es dejar esa pequeña porción y cortar las partes más someras, llamadas «raíces de verano» por los labriegos; una vez cortadas de este modo, se secan y ya no perjudican a las vides. Durante el solsticio pueden también quitarse los retoños, y con mayor razón porque, al ser extirpados en tiempo frío, se reproducen menos. Terminado el descalce, antes del solsticio, convendrá cada tres años colocar junto a las raíces al menos dos sextarios por cepa de estiércol remojado, salvo que sea de paloma (si de éste pones más de una hemina, dañará a la vid). A continuación, pasado el solsticio, darás una cava alrededor del descalce de ca-
5 da cepa. Antes del equinoccio vernal, que cae el día octavo antes de las calendas de abril, allana el descalce. Después de los idus de abril, acolla las cepas. Luego, en verano, desterrona lo más a menudo que puedas. Una yugada de viña se descalza en cinco obradas, en cinco se le da una cava, en tres se desterrona, se poda con cuatro obradas y se sujeta
6 con seis. Nada de lo anterior puede determinarse con exactitud para una arboleda emparrada porque lo desigual de los

árboles impide expresar en obradas los trabajos necesarios. Quieren algunos que la vid no se pode el año siguiente a ser trasplantada, y que se limpie de vástagos más adelante, el segundo año, cortando tras la tercera yema el único que dejemos crecer; luego, al tercer año, si la vid ha prosperado como es debido, se deja crecer una yema más, el cuarto se suman dos yemas a la poda inmediata, y el quinto se sujeta ya la vid al yugo. Habiendo experimentado también nosotros este mismo método de cultivo, le hemos dado nuestra aprobación.

De la corta y acodo de la vid vieja

No cortes la vid vieja que tiene raí- 6
ces someras; si lo haces, tampoco la vid nueva que conseguirás te será de utilidad, al quedarse las raíces a flor de suelo: no obtendrás cosecha abundante y, encima, envejecerá rápidamente. Con una vid de esta clase y en tales condiciones, si sus troncos no están del todo rígidos y conservan flexibilidad, lo mejor es hacer unas zanjas y tenderlos por ellas para que así se renueve. Ahora
bien, si se ha endurecido hasta el punto de que no puede do- 2
blarse, descálzala el primer año superficialmente, sin arrancar ni dañar las raíces, a las que pondrás estiércol, y pódala de manera que dejes pocos vástagos, y seguros; la cavarás diligentemente y la despampanarás muy a menudo para que
no alimente ni un solo sarmiento superfluo. Cuidada de esta 3
forma, criará vástagos largos y fuertes que al siguiente año acodarás en hoyos excavados entre los liños; después, durante un trienio, cuando adquiera vigor, la cavarás muy a menudo y dejarás que se cargue de pámpanos la cepa madre en particular, sin preocuparte ya para nada por el futuro de una cepa que vas a quitar. El año siguiente arrancarás de raíz la madre y entonces pondrás en hilera la cepa nueva.
Ahora bien, si una vid vieja, de buena clase al menos, tiene 4

situadas las raíces en profundidad, de manera que no estén visibles tras el descalce, una vid así, antes de cortarla, descálzala en torno a las calendas de marzo, e inmediatamente después, ya descalzada a fondo, córtala del modo siguiente: deja cuatro dedos de cepa desde las raíces, y córtala con un serrucho, junto a algún nudo si puede ser; alisa luego el corte con herramienta bien afilada. A continuación, pon encima tierra fina medianamente estercolada de manera que cubra la cepa y haya por lo menos tres dedos de tierra sobre el corte.
5 Se hace esto con vistas a que no se reseque con el sol, y para que eche mejor los vástagos al recibir la humedad que la tierra le proporciona. En cambio, la vid improductiva y de mala clase, con las partes más altas raquíticas y consumidas, si sus raíces están lo bastante profundas, lo mejor es injertarla así: tras descalzar y dejar al descubierto la parte más baja de la cepa, se seccionará a ras de suelo de manera que cuando sea acollada, no sobresalga.

Del acodo

7 Tres son los tipos de acodo más en uso: el primero consiste en meter en una zanja una rama nacida de la madre; el segundo, en tender la propia cepa madre y distribuir sus ramas en varios tutores; el tercero, en hender la cepa haciendo dos o tres partes, si ha de llevarse por distintos liños. Este tipo de acodo tarda mucho en echar fuerza, porque una vid partida pierde su médula[12]. Y ya que hemos señalado los diferentes procedimientos, expondremos cómo debe realizarse cada uno de ellos.

2 Cuando quieras meter en tierra una rama desde la cepa madre, haz un hoyo de cuatro pies en cualquier dirección de

[12] Los antiguos creían que la médula o meollo de las plantas era su parte vital.

manera que el mugrón no se vea perjudicado por las raíces de otra cepa; dejarás luego las cuatro yemas que llegan hasta lo hondo del hoyo, para que de ellas broten raíces, y raerás las del trozo restante, inmediato a la madre, para que no críe
sarmientos superfluos. En cuanto a la parte del otro lado, 3
que debe sobresalir por encima del suelo, no habrás de permitir que tenga más de dos yemas, o tres como máximo. Las restantes que vayan a quedar escondidas en tierra, deberás raerlas dejando sólo cuatro en lo más hondo, para que la vid no eche raíces someras. Acodada de este modo, echa fuerza rápidamente y podrá separarse de la madre al tercer año.
Mas si quisieras tender en tierra la cepa misma, cava con to- 4
do cuidado junto a la raíz procurando no dañarla, y hazla caer sin romper la raíz; una vez la hayas colocado y hayas visto hasta dónde puede alcanzar, harás una sola zanja en el que harás entrar la cepa entera; a continuación, a partir de esta zanja harás unas a modo de hijuelas, por las cuales irá el acodo según la exigencia de cada rama; y hecho así, lo
cubrirás de tierra. Ahora bien, si la vid tiene poca rama y ha 5
de llevarse por distintos liños, y no es posible alcanzar los tutores a los que se dirige de otra forma que siendo partida en dos, procurarás henderla, por el punto en que se bifurca, con una podadera lo más afilada posible y arreglar el corte, igualmente con una herramienta afilada, allí donde la hendidura presente asperezas; separada de esta forma, podrá dividirse en varios liños.

También tiene su utilidad la manera de acodar descu- 6
bierta por nosotros: si se da el caso de que falta una vid en un liño, y el sarmiento que se ha metido en lo hondo del hoyo no es lo bastante largo para doblarlo y levantarlo por encima de la tierra, no te preocupes porque sea corto, sino que, cualquier sarmiento cuyo extremo llegue al fondo del hoyo, húndelo y tápalo; deja luego crecer las yemas más cer-

canas a la madre, que echen vástagos desde la parte de arriba. Al cabo de tres años, amputarás por fin el mugrón de la madre y estirarás hacia su tutor la parte que has cortado, formando con ella un pie de cepa; rellena poco a poco (en tres años como mínimo) el hoyo del acodo, corta las raíces someras, da cavas frecuentes.

Del injerto

8 Cuando quieras injertar una vid, corta de la madre los sarmientos productivos de la mejor clase, justo cuando empiecen a echar yemas, y con viento del sur. El sarmiento que vas a injertar ha de ser de lo alto de la vid, redondeado, con buenos y abundantes nudos: deja tres nudos en perfecto estado y, por debajo de la tercera yema, tállalo con forma de cuña en una anchura de dos dedos con una lanceta muy fina, procurando
2 no lastimar la médula. A continuación, da un corte a la vid que te dispones a injertar y alisa el tajo; haz entonces la hendidura e introduce en ella la parte aguzada de las púas preparadas, de manera que la piel de la púa encaje perfectamente con la piel de la vid. Siempre que hayas hecho un injerto, sujétalo cuidadosamente con corteza de olmo o con mimbre, unta el corte con barro amasado con paja y átalo para que ni el agua ni el viento puedan llegar adentro; coloca luego musgo encima del barro y, así preparado, vuelve a sujetarlo: este procedimiento proporciona humedad y no de-
3 ja que se reseque. Debajo del injerto y la atadura, a uno y otro lado, haz una leve incisión en la vid con una podadera afilada para que la savia fluya por estos cortes y no se desborde por el injerto mismo, pues el exceso de savia es perjudicial e impide que las púas injertadas prendan. Hay entre los antiguos algunos partidarios de horadar la vid e introducir luego las púas, raídas levemente; pero nosotros hemos

hecho esto mismo con mejor método, pues el taladro antiguo produce serrín y, por ello, quema la parte que perfora, con el inconveniente de que la parte quemada y las púas que se injertan rara vez llegan a soldarse y prender. Nosotros, por el con- 4
trario, hemos adaptado a este injerto el taladro que llamamos «gálico»; éste excava, pero no quema, ya que no produce serrín, sino viruta. Y así, tras dejar limpio el hueco excavado, metemos las púas raídas por todos lados y, ya introducidas, ponemos barro alrededor: un injerto así echa fuerza sin problema alguno. Habrás, pues, terminado de injertar la vid después del equinoccio; que los injertos sean de uva blanca en los parajes húmedos, de uva negra en los secos[13].

Hacer fecundas las vides improductivas

Riega las vides que den poco fruto con vinagre fuerte mezclado con ceniza, y con la misma ceniza[14] embadurna en particular sus cepas. Mas si no llevan a sazón el fruto que muestran, 5
sino que las uvas se secan antes de madurar, se arreglarán de este modo: cuando los granos alcancen el tamaño de un yero, corta la vid hasta la raíz y unta el tajo con tierra mezclada en la misma proporción con vinagre fuerte y orina añeja; riega con esta mezcla las raíces y dale abundantes cavas. Así producirá vástagos que lleven a sazón el fruto.

Para que los racimos tengan varias clases de granos

Existe además un tipo de injerto 9
que produce racimos que tienen la particularidad de reunir granos de variedades, sabores y colores diferentes, lo que se consigue mediante este procedimiento: coge cuatro o

---

[13] Sobre el injerto con taladro, véase IV 29, 13-16.

[14] Mezclada con vinagre, se entiende.

cinco —incluso más, si quieres— ramas de distinta clase y, tras juntarlas con cuidado e igualarlas, átalas; mételas luego, bien prietas, en un pequeño tubo de barro o en un cuerno de manera que sobresalgan un poco por ambos extremos, y desata esas partes que sobresalen; a continuación ponlo en un hoyo, cúbrelo con tierra estercolada y riega hasta que los
2 sarmientos echen yemas. Cuando éstos hayan llegado a soldarse formando un todo, al cabo de dos o tres años, romperás el tubo y cortarás a sierra la vid más o menos por mitad de la cepa, donde parezca que la unión es más perfecta; pule el corte y amontona sobre él tierra fina de manera que quede cubierto con una capa de tres dedos de altura. Cuando este tronco haya echado tallos, deja crecer los dos mejores y desecha los demás; así saldrán racimos como los que hemos indicado[15].

Uvas sin pepitas

Hiende un cabezudo sin dañar sus yemas, y rae toda la médula; junta luego las dos partes y átalas procurando no lastimar las yemas. Así preparado, ponlo en tierra estercolada y riégalo. Cuando haya empezado a echar brotes, dale cavas hondas y frecuentes. Ya crecida, esta vid producirá racimos de uva sin pepitas[16].

---

[15] Desconocemos la efectividad de este procedimiento, un tanto disparatado en apariencia. Plinio (XVIII 161) lo menciona; no así la *Res rustica* columeliana.

[16] Tampoco se trata esta técnica en la *Res rustica*. Plinio la atribuye a Columela, pero la fuente es griega (seguramente Teofrasto). Cf. Palad., III 29.

Cómo se ha de podar la viña

Nada más hecha la vendimia, em- 10
pieza a podar con las mejores herramientas perfectamente afiladas; de este modo los tajos serán lisos y el agua no podrá quedarse en la vid (el agua retenida la arruina de inmediato, produciendo gusanos y otros parásitos que roen la madera). Y haz cortes limpios, pues cicatrizan más rápidamente. Los sarmientos grandes, los vie- 2
jos, los que han brotado mal, los retorcidos, todos estos córtalos; deja que crezcan los jóvenes y los fecundos —y en algún caso un retoño adecuado, si ya la parte superior está falta de fuerza— y conserva las guías[17]. Termina la poda lo más deprisa que puedas. Lo reseco y viejo que no pueda cercenarse con el hocino, quítalo con una *dolabra* afilada. Poda la viña endeble en terreno pobre y seco antes del solsticio de invierno; alrededor de las calendas de febrero vuelve a acometer la parte que haya quedado sin podar. De los idus de diciembre a los idus de enero no conviene tocar con el hierro ni la vid ni los árboles. Cuando podes la vid, da el 3
corte entre dos yemas; pues si lo has dado rozando prácticamente la yema, la vid sufrirá y no dará renuevo. Y que la cicatriz mire siempre hacia abajo; así no sufrirá ni con el agua ni con el sol y absorberá la humedad como es debido[18]. En terreno denso y viña robusta deja más yemas y varas, menos en terreno magro. Si en algún lugar de la vid se echa en falta una guía, haz en él un tajo de un dedo de hondura metiendo una o dos veces la punta de un hocino afilado; una

---

[17] Estas guías *(bracchia)* serían los sarmientos o varas que se dejan al podar.

[18] «... y absorberá la humedad como es debido»: ... *humoremque recte capiet.* El pasaje es oscuro; presumiblemente, este *humor* será la savia, pues del agua de lluvia se habla poco antes. Algunos editores modifican el texto.

guía, por larga que sea, no has de quitarla entera a no ser que se haya secado por completo.

De la cava

4 Ten hecho el descalce de la viña[19] joven antes del solsticio de invierno para que recoja todas las lluvias y el limo; cuanto más pronto hayas descalzado vides y árboles, más robustos se criarán. En cuanto a las viñas puestas en pendiente, deben descalzarse de manera que por la parte de arriba, junto a la cepa, se formen pequeñas hondonadas, mientras por la parte de abajo se levantan unos a modo de caballones más altos,
5 con el fin de retener mayor cantidad de agua y limo. La viña vieja no debe descalzarse, para que las raíces que tiene someras no se sequen, ni ararse, para no romper las raíces. Cávala a menudo, hondo y por igual con azadas de dos puntas y esparce por el suelo estiércol o paja antes del solsticio de invierno, o bien echa estiércol tras hacer un descalce superficial en torno a la vid misma.

Del despampano

11 Tan útil es despampanar[20] bien la viña como podarla, pues [con el despampano] no sólo prosperan mejor los vástagos que traen fruto, sino que también resulta más fácil la poda del siguiente año. De ese modo la vid presenta incluso menos cicatrices, porque lo que se corta verde y tierno se rehace prontamente. Por lo demás, para que la uva madure mejor, ten la viña despampanada diez días antes de que empiece la floración. Quita todo brote superfluo. Corta lo que haya na-

[19] Véase *supra,* párrafo 5, 3.
[20] Cf. IV 27, 2-3.

cido en la cima o en los brazos, siempre que sean brotes que no traigan uva. Desmocha las puntas de los sarmientos para que no crezcan en exceso. Los racimos que miren al mediodía o a poniente, deja que se tapen con su propio pámpano para que no se abrasen.

De la cava

En cuanto la uva empiece a pintar, 12
da una tercera cava y, cuando ya vaya madurando, cava y levanta polvo por la mañana, antes de que el sol empiece a calentar, y por la tarde, cuando haya pasado el calor. Esto es lo que mejor protege a la uva del sol y de la niebla. La tierra lodosa no conviene ararla ni cavarla, porque adquiere gran dureza y se resquebraja. Es más 2
útil voltear la tierra con la azada de dos puntas que con el arado: la azada voltea siempre la tierra por igual; el arado, aparte de formar «escaños»[21], lo que hace además es que los bueyes que tiran de él rompen una porción de ramas y algunas veces vides enteras. Pero la labor de cava no tiene fin; que cuanto más a menudo caves, tanto mayor cosecha tendrás.

Para que la roya no ataque la viña

En primavera, ten dispuestos entre 13
los liños de la viña montones de paja. Cuando barruntes un frío desacostumbrado para la estación, prende fuego a todos los montones: de este modo, el humo echará fuera la niebla y la roya[22].

---

[21] Llámase «escaño» la tierra que queda dura y oculta al labrar mal; cf. II 2, 25.

[22] Según Billiard, *La vigne...*, págs. 379 y 381, es éste un remedio que pervive, con variaciones, hasta hoy. Traduzco *rubigo* por «roya», si bien resulta difícil precisar de qué enfermedad se trata.

14 *Para que las hormigas no suban a la vid* Machaca altramuces, mézclalos con orujo de olivas y unta con esto alrededor la base de la cepa; o bien cuece betún con aceite y moja con esto asimismo las cepas en su base: las hormigas no pasarán de ahí.

15 *Para que las musarañas no se coman las uvas* Las vides cercanas a edificios se infestan de musarañas o ratones[23]. Para que esto no pase, esperaremos a que haya luna llena, cuando esté en el signo del León, del Escorpión, del Sagitario o del Toro, y podaremos de noche a la luz de la luna.

Para que la uolucra no dañe la vid Hay un bicho llamado *uolucra* que suele roer los pámpanos y los granos de uva todavía tiernos. Para evitarlo, una vez acabada la poda, unta con sangre de oso los hocinos con los que hayas podado la viña[24]; o bien, si tienes una piel de castor, cada vez que en el trascurso de la poda afiles el hocino, limpia el filo con la piel y, hecho esto, comienza a podar.

Puesto que hemos hablado ya por extenso de las viñas, tratemos ahora de los árboles con que se emparran.

[23] La distinción entre *sorex* y *mus* es poco clara en los textos antiguos. Como otras veces, se trata aquí de un remedio mágico preventivo.

[24] Resulta difícil aceptar que el remedio pueda actuar retrospectivamente; cf. Plinio, XVII 265, y *Geopónicas* V 30, 1, con referencia a prácticas parecidas.

De las arboledas emparradas

El mejor árbol para criar la vid es el álamo, seguido por el olmo, y luego el fresno. La mayoría desaprueba el álamo a causa de su follaje inapropiado[25]; en cuanto al olmo, el que los campesinos llaman «atinio» es de muy buena casta, crece muy bien y trae mucha hoja, y es éste el que hay que plantar en los terrenos pingües, así como en los medianos[26]. Pero si tenemos que plantar de árboles parajes ásperos y sedientos, ni el álamo ni el olmo resultan tan apropiados como los ornos: son éstos fresnos silvestres, aunque tienen las hojas un poco más anchas que los otros fresnos, y proporcionan un follaje que no desmerece del de los olmos. Efectivamente, 16 2
cabras y ovejas buscan también este follaje, incluso con mayor fruición.

Así pues, quien quiera formar una arboleda emparrada, haga hoyos de cuatro pies en todas direcciones, un año antes de plantar los árboles; luego, al año, alrededor de las calendas de marzo, ponga en el mismo hoyo un olmo y un álamo o un fresno, para que, si el olmo llega a fallar, el álamo o el fresno ocupen su lugar; y si ambos llegan a salir adelante, sáquese uno y colóquese en otro lugar. Conviene que los árboles se dispongan con espacios intermedios de cuarenta pies; pues, de este modo, tanto los mismos árboles como las vides a ellos maridadas tendrán más vigor y producirán mejor fruto. Además, las mieses que allí se den sufrirán menos con la sombra.

Cava con frecuencia alrededor del árbol, una vez planta- 3
do, para que crezca con más rapidez, y no lo toques con hierro en tres años; transcurridos ya los treinta y seis meses, le

[25] Para el ganado, se entiende; cf. V 6, 5.

[26] Cf. V 6, 2-5, con una exposición más detallada sobre el olmo.

darás forma para recibir la vid, cortarás las ramas superfluas, dejarás brazos alternos a modo de escaleras y lo podarás cada dos años; al sexto año, si se muestra ya consolidado, lo maridarás de esta manera: deja el espacio de un pie desde la base misma del árbol, y luego, cuando hayas hecho una zanja de cuatro pies de largo por tres de hondo y dos y medio de ancho, déjalo al menos dos meses expuesto al cas-
4 tigo de la intemperie; entonces finalmente, hacia las calendas de marzo, tiende un barbado no menor de diez pies, y rodrígalo juntándolo al árbol. No has de podarlo en el siguiente año; al tercero, en primavera, redúcelo a una vara sola y déjale unas pocas yemas para que no trepe antes de tomar fuerza. Después, cuando se haya desarrollado más, guía los vástagos por los diferentes niveles del ramaje del árbol[27], procurando no obstante no sobrecargar la vid, sino dejar crecer los sarmientos seguros y más robustos. Hay que poner el mismo cuidado en sujetar la vid que en podarla, pues de ello depende principalmente el vigor del fruto, y dura más tiempo la que ha sido atada con cuerdas fuertes y en los sitios indicados; así que cada año conviene completar la poda renovando las ataduras y guiando la vid por las ramas apropiadas.

Del olivar

17 El olivo gusta sobre todo de las colinas secas y arcillosas; en llanuras húmedas y pingües, por el contrario, no produce fruto, aunque sí una fronda exuberante. Y se forma mejor el olivar con troncos ya hechos que con plantas jóvenes. Magón[28] aconseja plantar

---

[27] Estos niveles o *tabulata* aluden a la disposición horizontal de las ramas del árbol a varias alturas; véase V 6, 11.

[28] Escritor cartaginés de agronomía. El aprecio por su obra se evidencia en la orden expresa del Senado romano para que fuera traducida al la-

el olivo en los lugares secos en otoño, después del equinoccio y antes del solsticio de invierno; los agricultores de hoy en día suelen hacerlo hacia la primavera, por las calendas de marzo. En cuanto al hoyo para el olivo, ha de tener cuatro 2
pies en todas direcciones, y en su fondo se echará piedra menuda y grava que se cubrirá luego con cuatro dedos de tierra; se pondrá entonces el plantón, derecho, de tal forma que lo que sobresalga del hoyo esté en su centro. Se protegerá, en fin, el plantón de las tempestades poniéndole con todo cuidado un rodrigón, y se mezclará con estiércol la tierra que se reponga en el hoyo. Lo adecuado es disponer los 3
olivos a intervalos de sesenta pies con el fin de que tengan sitio para ensancharse, pues los que se desarrollan en altura se hacen flojos y traen poco fruto. La mejor oliva para aceite es la *Liciniana* y, tras ella, la *posia;* para comer, la *orcita.* No tienen mal aspecto las *regiae* y las *radii* o «lanzaderas»[29], mas no son tan buenas como las que hemos nombrado antes, ni para aceite ni en la mesa. Si pones un olivo en el sitio donde se ha arrancado un roble[30], morirá, en razón de que en la raíz del roble nacen unos gusanos, llamados *raucae,* devoradores consumados de los plantones de olivo. Si en el olivo hay un ramo solo, un tanto más desarrollado que

tín, tras la destrucción de Cartago y la dispersión de la biblioteca de la ciudad. Se ocupó primero de esa traducción una comisión encabezada por Décimo Silano; posteriormente tuvo lugar la versión de Casio Dionisio en veinte libros y el resumen de Diófanes en seis, éste ya en tiempo de César, y aún se hizo poco después una síntesis en dos libros.

[29] Supuestamente llamadas así por su forma alargada y en pico; sobre las variedades de olivas, cf. V 8, 3-6.

[30] Identifico aquí con el roble el término *quercus* (en consonancia con V 8, 7: véase), por más que en los textos antiguos pueda también designar la encina.

el resto, a no ser que lo cortes, el árbol entero se resecará[31].
4 Antes de transplantarlos, conviene marcar con almagre todos los arbolillos, a fin de que, cuando se planten, queden orientados tal y como lo estaban en el vivero; de otro modo, sufrirán con el frío o el calor allí donde la exposición sea distinta a la habitual.

18 *De la formación del pomar*

Antes de formar un huerto de frutales[32], rodea la extensión que quieras que tenga con una tapia o un foso, tal que no sólo el ganado, sino también las personas tengan vedado el paso salvo por la entrada, hasta que los plantones se hagan fuertes; pues si con demasiada frecuencia la mano quiebra las puntas o el ganado las muerde, se echan a perder para siempre. Resulta útil, por lo demás, distribuir los árboles por clases, sobre todo para que el débil no se vea agobiado por el más potente, porque ni en fuerzas ni en tamaño son iguales ni crecen a la par. El terreno que sirve para vides es también apto para árboles.

19 *Del modo de hacer los hoyos*

Cavarás los hoyos[33] un año antes de cuando quieras plantar los frutales: así el sol y la lluvia los ablandarán y prenderá rápido lo que pongas. Pero si también quieres poner plantones el año en que vas a hacer los hoyos, cávalos al menos dos meses antes, rellénalos luego de paja y dales fuego. Cuanto más

---

[31] «... se resecará» = ... *fiet retorrida*. El adjetivo se refiere al aspecto mustio de las ramas. El texto paralelo en V 9, 18 dice ... *tota arbor contristabitur,* esto es, «... el árbol entero se pondrá mustio.»

[32] Cf. V 10, 1-2.

[33] Cf. V 10, 3-5.

anchos y abiertos hagas los hoyos, tanto más hermosos y 2
abundantes serán los frutos. El hoyo ha de ser parecido a un *clibanus*[34], más ancho por abajo que por arriba, para que las raíces se extiendan más holgadamente y entre menos frío, y en verano menos calor, por la abertura, así como para que las lluvias no arrastren, en las laderas, la tierra con que se ha rellenado el hoyo. Planta los árboles a intervalos alejados, para 3
que tengan espacio donde extender sus ramas cuando vayan creciendo, pues si los pusieras apretados, ni podrías sembrar debajo cosa alguna ni ellos mismos fructificarían, a no ser que los aclararas. De manera que será bueno dejar entre las hileras cuarenta pies, o treinta como mínimo.

Cómo elegir los plantones

Elige plantones[35] no menos grue- 20
sos que el mango de una azada de dos dientes, derechos, lisos, grandes, sin heridas, con la corteza intacta; plantones así prenden bien y pronto. Si los tomas de los árboles, ten buen cuidado de hacerlo de los que todos los años traen mucho y buen fruto; y te fijarás en los «hombros» que miran a levante, para tomarlos de allí. Mas si pusieres la planta con su raíz, comprobarás que tiene un desarrollo mayor que las otras. Un árbol injertado da más 2
fruto que el que no ha sido injertado, es decir, que el que se planta mediante ramas o plantones[36]. Antes de trasplantar los arbolillos, hazles una marca con almagre u otra cosa cualquiera con el fin de colocarlos orientados a los mismos aires que antes tuvieron, y ten cuidado de trasplantarlos de

---

[34] Especie de horno, semejante a una campana o a una vasija invertida. Véase André, *L'alimentation...*, págs. 67 y 218.

[35] Cf. V 10, 6-9.

[36] Se distingue aquí «rama» *(ramus)*, en el sentido de «esqueje», sin raíces, del «plantón» *(planta)* ya barbado.

un terreno más alto, más seco y más delgado a otro más llano, más húmedo y más pingüe. Sobre todo, pon plantones de tres brazos que levanten tres pies del suelo. Si quieres poner en el mismo hoyo dos o tres arbolillos, cuida de que no se toquen, pues en tal caso morirán a causa de los gusanos.
3 Cuando pongas los plantones en su lugar, pon a derecha e izquierda hasta el fondo del hoyo unos haces de sarmientos del grosor del brazo de un hombre, de manera que sobresalgan un poco por encima del suelo; servirán para proveer de agua a las raíces en verano, con poco esfuerzo. Los árboles o plantas con raíces deben plantarse en otoño, alrededor de los idus de octubre; los vástagos y ramas, en primavera, antes de que muevan los árboles. Y para que la tiña no afecte a los plantones de higuera, entierra en lo hondo del hoyo un vástago de lentisco con la punta mirando para abajo.

Cuándo debe plantarse la higuera

21 No plantes la higuera con los fríos[37]. Gusta de parajes abrigados, pedregosos o de cascajo, a veces incluso de roquedos. En terrenos tales, echa fuerza pronto si se han hecho hoyos amplios y a propósito. Las distintas clases de higos, aun siendo diferentes en sabor y aspecto, se plantan de una sola manera, pero en lugares dispares del campo en razón de esa diferencia. Planta los tempranos en parajes fríos y pasados por agua en el otoño, para que recojas el fruto antes de llegar la lluvia; los tardíos o de invierno, plántalos en parajes cálidos. Mas si quieres hacer tardía una higuera, por más que no lo sea por su natural, quítale los higuillos cuando estén aún menudos; así dará una segunda cosecha retrasando su madu-
2 rez al final del invierno. A veces también es provechoso

[37] Cf. V 10, 9-11.

cortar con una herramienta bien afilada las puntas más altas de la higuera, una vez que los árboles han empezado a echar hojas; así se hacen más fuertes y productivos. Será provechoso siempre aplicar a la raíz almagre diluido en alpechín, y heces humanas, lo cual hace la cosecha más abundante y el higo por dentro más hermoso y más denso.

De los demás frutales

Planta la almendra[38] bajo el signo 22
de Arturo o en torno a las calendas de febrero, porque es el primer árbol en despuntar. Requiere un terreno cálido, duro y seco; y es que si la pones en parajes con otras condiciones naturales, se pudrirá enseguida. Antes de enterrarla, déjala macerar en agua con miel, no demasiado dulce; de este modo, proporcionará un fruto de sabor más agradable cuando haya crecido, y se irá criando
mientras mejor y más rápido. Dispón las almendras de tres 2
en tres, en triángulo, y con la punta hacia abajo porque de ahí sacan las raíces; y entre una y otra haya al menos un palmo, y que miren al favonio con sus dos caras[39]. Cada almendra echa una sola raíz y crece con un único tallo; cuando la raíz llega al fondo del hoyo, se curva obligada por la dureza del suelo, y echa otras raíces a manera de ramas. La almendra y la avellana tarentinas las podrás conseguir del modo siguiente.

---

[38] Cf., para este parágrafo, V 10, 12-14.

[39] Es decir, la almendra se clavará en tierra con la punta hacia abajo y con el borde —ya sea el más afilado y curvo de un lado, ya sea el más romo y recto del otro— orientado frente al favonio o céfiro (viento templado del oeste), de manera que si ese viento fuera la corriente de un río, el borde —a modo de tajamar— desviaría el agua hacia las dos caras de la almendra.

3 En el hoyo donde hayas pensado sembrar almendras, pon hasta medio pie de tierra menuda y arroja allí simiente de cañaheja; cuando la cañaheja haya crecido, hiéndela e introduce en la medula una almendra o una avellana sin cáscara, cubriéndola de tierra después. Haz esto antes de las calendas de marzo o lo más tarde entre las nonas y los idus de marzo. Por este mismo tiempo hay que sembrar la nuez, el piñón y la castaña.

23 La época indicada para plantar el granado es en primavera hasta las calendas de abril[40]. Y si produce el fruto acedo o poco dulce, se corregirá del modo siguiente. Riega las raíces con estiércol de cerdo, heces y orina vieja humanas; lo cual no sólo volverá fértil al árbol, también consigue que el fruto con sabor a vino de los primeros años sea luego dulce incluso, y de pepita tierna. Yo he diluido en vino un poquito de jugo de férula cirenaica[41] y untado con esto las sumidades más altas del árbol: así se ha remediado la acedía
2 de las granadas. Para que éstas no se abran en el árbol, se ha tenido por buen remedio colocar tres piedras junto a la raíz misma del árbol en el momento de plantarlo; mas si ya lo tuvieras plantado, planta una cebolla albarrana junto a su raíz. Otro procedimiento: cuando las granadas estén ya maduras, y antes de que se abran, retuerce los rabillos de que cuelgan; de esta manera se conservarán incluso un año entero.

---

[40] Cf., para este parágrafo, V 10, 15-16.

[41] Traduzco así *laser cyrenaicum*: según André, la voz *laser* (o *las(s)erpicium),* sola o con el adjetivo *Cyrenaicum,* designa primero —y tal es su significado en este pasaje del *Libro de los árboles*— el jugo de *Ferula tingitana* L.; posteriormente, cuando esta planta se extinguió, ese jugo fue sustituido por la gomorresina de una férula persa, concretamente *Ferula asa foetida* L. (de la que todavía se extrae, para uso medicinal, la asafétida).

24 Planta los peros en otoño, antes del solsticio de invierno, tal que queden para el solsticio al menos veinticinco días[42]. Y para que sean productivos, dales un descalce en profundidad cuando ya estén criados, y haz una hendidura en el tronco junto a la raíz misma; mete en ella una cuña de madera de pino[43] y déjala allí; luego, tras recalzar y cubrir, esparce ceniza sobre la tierra.

25 Los manzanos de estío, los membrillos, los serbales[44] y los ciruelos deben plantarse mediado ya el invierno, hasta los idus de febrero[45]. La fecha indicada para plantar el moral va de los idus de febrero hasta el equinoccio de primavera. El algarrobo, que algunos llaman *ceratium,* y lo mismo el melocotonero, se plantan antes del solsticio de invierno, durante el otoño. Si los almendros traen poco, haz un agujero en el árbol y mete una piedra, dejando luego que la corteza del árbol vaya cubriéndola.

Cómo hacer un vivero

2 Y en los huertos, en torno a las calendas de marzo y una vez se ha dado una mano a la tierra y se ha echado estiércol, conviene poner estacas de árboles de todas clases distribuyéndolas por canteros; después, cuando hayan prendido, hay que llevar a cabo una especie de despampano mientras tienen las ramillas tiernas, para reducir las plantas el primer año a un solo tallo. Entrado ya el otoño y antes de que el frío queme las puntas, se-

[42] Cf. V 10, 17.

[43] Columela dice *cuneum pineum* y añade, para mayor precisión, el genitivo *taedae*. Según ANDRÉ, *Les noms...*, pág. 255, *taeda* es una especie cultivada, *Picea excelsa* Link, concretamente.

[44] El serbal es la *Sorbus domestica* L.

[45] Cf. V 10, 20-22.

rá bueno quitarles todas las hojas y ponerles luego, a modo de caperuzas, trozos de caña gruesa que conserven su nudo en uno de los extremos, protegiendo así del frío y las heladas las ramas, todavía tiernas. Más tarde, después del vigésimocuarto mes, tanto si quieres trasplantarlas y ponerlas en liños como injertarlas, podrás hacer una cosa u otra con total seguridad.

Del injerto[46]

26 Todo vástago puede injertarse si su corteza no es distinta de la del árbol al que se injerta; y si, además, da fruto en la misma época, se injerta en las mejores condiciones, sin temor alguno. Por otro lado, los antiguos nos han transmitido tres clases de injertos: uno en que, tras practicársele un corte y una hendidura, el árbol incorpora los vástagos que se le han injertado; otro por el que, mediante un corte, recibe las púas entre la corteza interior y la madera (ambas clases de injerto son de primavera); el tercero, cuando incorpora simplemente las yemas con una pequeña porción de corteza en una parte suya antes descortezada (los agricultores lo llaman «de emplasto», y es un injerto de verano)[47].

2 Una vez hayamos expuesto el método de estos injertos, enseñaremos también uno que hemos ideado nosotros. Injerta cualquier árbol en cuanto empiece a echar yemas, en luna creciente; concretamente el olivo, alrededor del equinoccio de primavera hasta los idus de abril. El árbol del que quieres injertar, del que vas a sacar las púas, mira que sea joven, feraz y con nudos abundantes; cuando los botones comiencen a hincharse, elige de entre las ramas de un año las que miren al levante del sol, que estén enteras y que tengan el grosor
3 del dedo meñique; las púas han de ser en horquilla. Corta

[46] Lo mismo en V 11, 1-2, aunque con ciertas diferencias de interés.
[47] Es el injerto de escudete.

cuidadosamente con una sierra el árbol que quieras injertar,
por la parte más hermosa y sin cicatriz, y procurarás no las-
timar la corteza. Luego que lo hayas dejado trunco, pule el
corte con una herramienta afilada; después, introduce no menos
de tres dedos algo como una cuña de hierro o de hueso entre la
corteza y la madera, pero hazlo despacio, no vayas a dañar o
romper la corteza. A continuación, con un hocino afilado, rae 4
por un solo lado las púas que quieras injertar en una longitud
equivalente a la cuña introducida, pero sin dañar ni la medula
ni la corteza del otro lado; una vez listas las púas, saca la cuña
y mete inmediatamente las púas en los agujeros que se forma-
ron con la inserción de la cuña entre corteza y madera. Has de
introducir las púas, claro está, por el extremo que has raído, de
tal manera que sobresalgan seis dedos del árbol. En un solo ár-
bol puedes fijar dos o tres estaquillas, siempre que entre ellas
haya un espacio mínimo de cuatro dedos. Haz estas cosas te-
niendo en cuenta el tamaño del árbol y la calidad de su corteza.
Cuando hayas metido todas las púas que el árbol consienta, áta- 5
lo con corteza interior[48] de olmo o con mimbre; después, em-
badurna todo el corte y el espacio entre las púas con barro
mezclado con paja y bien amasado, hasta que los injertos so-
bresalgan dos dedos. Cubre el barro con musgo y alígalo luego,
para que no se deshaga con la lluvia. Si quisieras injertar un ár- 6
bol muy pequeño, córtalo cerca del suelo, tal que quede a una
altura de pie y medio; luego que lo hayas cortado, alisa con
cuidado el corte y, con una cuchilla afilada, practica en medio
del tronco una hendidura mediana, que tenga tres dedos de pro-
fundidad. Mete luego en ella una cuña hasta donde lo permita y

[48] Con la voz *liber* se alude a la parte interior de la corteza, más lisa y blanca, usada en tiempos como superficie de escritura, de donde la segunda acepción del término («libro»); en todo este capítulo dedicado al injerto, resulta difícil distinguirlo, en la traducción, del más genérico *cortex*: convendría quizá recuperar el tecnicismo botánico «líber».

haz entrar las púas, talladas como a doble bisel[49], de manera que la corteza interior del vástago venga a coincidir con la del árbol. Cuando con todo cuidado hayas encajado las púas, saca la cuña y, según dije arriba, aliga y embadurna el árbol. A continuación, acumula tierra alrededor del árbol hasta el injerto mismo: con esto gozará de máxima protección contra las ventadas y el calor.

7 El tercer tipo de injerto, al ser muy delicado, no conviene a cualquier clase de árboles. Por lo regular, resulta adecuado en los que tienen una corteza interna húmeda y jugosa; es el caso de la higuera, que suelta gran cantidad de látex y tiene además una robusta corteza. De manera que es éste un árbol que se injerta estupendamente por ese procedimien-
8 to. En el árbol del que quieras injertar busca unas ramas jóvenes y lustrosas; después, localiza en ellas una yema que tenga buen aspecto y prometa un brote seguro: harás a su alrededor una marca en forma de cuadrado de dos dedos de lado, tal que la yema quede en medio, y luego, tras practicar alrededor una incisión con un escalpelo afilado, desprenderás la corteza interior poniendo cuidado de no dañar la yema. Del mismo modo, elige en el árbol que quieras injertar una rama del mayor lustre y haz en su corteza un corte de igual medida, y separa la corteza de la madera. A continuación, encajarás en el trozo que has dejado abierto la yema que habías tomado del otro árbol, procurando que el injerto

[49] Entiendo *surculos ex utraque parte adrasos* como GOUJARD (*Les arbres*, pág. 80: «les greffons taillés en double biseau»); esto es, hay que raer o, mejor, tallar, rebajar las púas por un extremo que deberá encajar en el espacio de hendidura que supuestamente queda a ambos lados de la cuña insertada; las versiones de *ex utraque parte* en la bilingüe coordinada por HOLGADO (*Los trabajos*..., pág. 311: «raspadas por una y otra parte») y en la de FORSTER y HEFFNER (*On agriculture* III, pág. 401: «scions which have pared away on both sides») son poco claras, ya que pueden dar a entender que las púas se rebajan por los dos extremos.

se ajuste a la parte recortada antes. Hecho esto, pon una 9
buena sujeción alrededor de la yema evitando lastimarla;
después, embadurna con barro las junturas y la ligazón, de-
jando el espacio necesario para el libre desarrollo de la ye-
ma. Si el árbol injertado tiene renuevos o alguna rama arri-
ba[50], córtaselos: que no haya nada adonde pueda[51] desviarse
o atender más que al injerto. Transcurridos veintiún días,
desata el emplasto. También el olivo se injerta muy bien de
este modo. La cuarta manera de injertar ya la enseñamos
cuando tratamos de las vides, por lo que es innecesario repe-
tir aquí el método de la perforación ya descrito.

Mas como los antiguos negaron que púas de cualquier 27
especie puedan injertarse en cualquier árbol[52], y sanciona-
ron como si de una ley se tratara aquella limitación, por así
decir, de que nosotros mismos hicimos uso hace poco, a sa-
ber, que solo pueden prosperar las púas que por su corteza,
tanto interna como externa, y por su fruto son del todo se-
mejantes a los árboles a los que se injertan, ... como los an-
tiguos, digo, creyeron esto, nos ha parecido que había de re-
batirse tal equivocada opinión y que había de transmitirse a
la posteridad el método por el que una púa de cualquier es-
pecie podría injertarse a cualquier árbol. Y para no cansar al 2
lector con un preámbulo demasiado largo, pondré un solo
caso por vía de ejemplo, a semejanza del cual podrá cada
cual injertar la especie que quiera a cualquier árbol.

---

[50] Es decir, por encima del injerto.

[51] Los traductores ponen aquí como sujeto «la savia», pero ni LUNDSTRÖM ni GOUJARD traen en el texto latino ningún sustantivo con esa función; sí FORSTER & HEFFNER, *On agriculture*, III, pág. 402: *...quo possit succus avocari...*

[52] Para este parágrafo, cf. V 11, 12-14; y véase GOUJARD, «Le *De arboribus...*, problèmes...», págs. 26 y ss.

Injerto de olivo a higuera

Cava un hoyo de cuatro pies en todas direcciones a tal distancia de un olivo que puedan tocarlo las puntas de sus ramas. Pon después en el hoyo un plantón de higuera y procura que se
3 haga fuerte y lustroso. Pasados tres años o cinco, cuando ya haya alcanzado un desarrollo lo bastante grande, guía la rama del olivo que tenga más lustre y átala al tronco de la higuera; córtale luego las demás ramillas y deja únicamente las sumidades que quieras injertar. Corta entonces el tronco de la higuera, pule el corte y practica una hendidura en medio con
4 una cuña. A continuación, talla de uno y otro lado las puntas del olivo, que siguen unidas a la madre, e introdúcelas luego en la hendidura de la higuera; retira la cuña y lígalas con cuidado para que ninguna violencia pueda arrancarlas. Así, al cabo de tres años, la higuera se fundirá con el olivo, y ya al cuarto año, cuando se haya soldado bien, cortarás las ramas del olivo separándolas de la madre como si fueran las ramas de un acodo. Tal es el procedimiento para injertar cualquier especie en cualquier árbol[53].

Del cítiso

28 De cítiso[54], llamado *zeai*[55] o *carnicis* o *tripharis* por los griegos, es bueno tener la mayor cantidad posible, porque resulta muy útil para las gallinas, las abejas, las ove-

---

[53] Para M. Bovey, «La greffe de l'olivier sur le figuier: Columelle, Virgile et la greffe des arbres», *Rev. Études Latines* 77 (1999), 184-204, Columela trata aquí de justificar a su admirado Virgilio mediante la exposición de esta técnica de injerto de dudosa eficacia y rentabilidad (en la segunda *Geórgica* se mencionan extraños injertos heterogéneos).

[54] Cf. V 12, 1-5 (con algunas diferencias). El cítiso *(Medicago arborea* L.) es un tipo de alfalfa, de más envergadura que la común *(Medicago sativa* L.).

[55] Esta voz griega es *plurale tantum.*

jas, las cabras y también los bueyes y toda clase de ganado, porque engorda enseguida y hace que las ovejas den mucha leche; otra ventaja es que puedes servirte de él ocho meses como pasto verde, y después como seco. Además, se cría en cualquier campo, por magro que sea, y aguanta sin detrimento todo maltrato. Incluso, si las mujeres padecen falta de leche, 2
hay que poner a macerar cítiso seco en agua; cuando se haya embebido bien toda una noche, al día siguiente hay que mezclar tres heminas del jugo exprimido con un poco de vino y dar a beber esta mezcla. De este modo, ellas tendrán buena salud al tiempo que los niños se fortalecerán con la abundancia de leche. En cuanto a la siembra del cítiso, puede hacerse o bien en otoño, en torno a los idus de octubre, o bien en primavera.

Tras darle a la tierra una buena cava, prepara unos cua- 3
dros como para hortaliza: en otoño sembrarás en ellos, igual que la albahaca, la simiente del cítiso. Ya en primavera dispondrás las plantas distantes entre sí cuatro pies en cualquier dirección. Si no dispones de simiente, planta en primavera esquejes de los cítisos acollándolos con tierra estercolada. Si no llueve, riega los siguientes quince días; y en cuanto empiecen a echar brotes nuevos, dales otra labor. Una vez transcurridos tres años, podrás cortarlo y dárselo al ganado. En verde, para un caballo sobra con quince libras; 4
para un buey, con veinte, y para los demás animales, en proporción a su fuerza. Y puede asimismo resultar bastante útil plantar tallos de cítiso junto al cercado de un campo, puesto que arraiga con facilidad y aguanta el daño que se le haga. Si lo das seco, dalo en menos cantidad, porque tiene más fuerza, y macéralo antes en agua y mézclalo con paja tras sacarlo. El cítiso que quieras secar, córtalo por el mes de septiembre, cuando su simiente principie a engordar; déjalo luego al sol unas pocas horas mientras se alacia. Que se seque luego a la sombra, y después lo almacenas.

29 *De la mimbrera y la gayomba*

Planta la mimbrera[56] y la gayomba[57] en primavera con luna creciente, por las calendas de marzo. La mimbrera requiere lugares húmedos, la gayomba no desdeña los secos; en cualquier caso, ambas viene bien plantarlas cerca de la viña, puesto que proporcionan ligaduras adecuadas para los sarmientos.

De la caña

El mejor modo de plantar la caña[58] es con las raíces que unos llaman «cebollas» y otros «ojos». En cuanto hayas volteado la tierra con la laya, pon en su sitio la raíz de la caña tras
2 cortarla con un hocino afilado, cuando amenace lluvia. Hay quienes tienden la caña entera pensando que, tendida, echa cañas de todos sus nudos; pero en general este procedimiento produce una caña endeble, delgada y de escasa altura. Así que es mejor plantarla como dije antes. Por lo demás, nada más hayas cortado las cañas, va bien dar al terreno una cava a fondo y por igual, regándolo después.

30 *Del alhelí*

Quien quiera cultivar alhelíes[59] tiene que disponer en canteros la tierra tras estercolarla y voltearla a la hondura de un pie por lo menos. Y luego, antes de las calendas de marzo, colocará las plantas de un año en hoyos pequeños, de un pie de tama-

---

[56] *Salix viminalis* L.; tal vez también *Salix purpurea* L. Trata lo mismo IV 30-31, pero mucho más detallado.

[57] Hay que identificar esta *genista* con la gayomba o retama de olor = *Spartium junceum* L., mejor que con la retama común.

[58] Cf. IV 32; TEOFRASTO, *Historia*... IV 11; CATÓN, 6, 3.

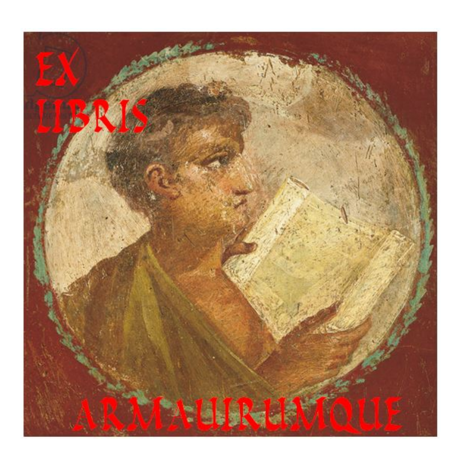
[59] Me inclino por la identificación de *uiola,* aquí, con esta planta: cf. *árb.* 1, 2.

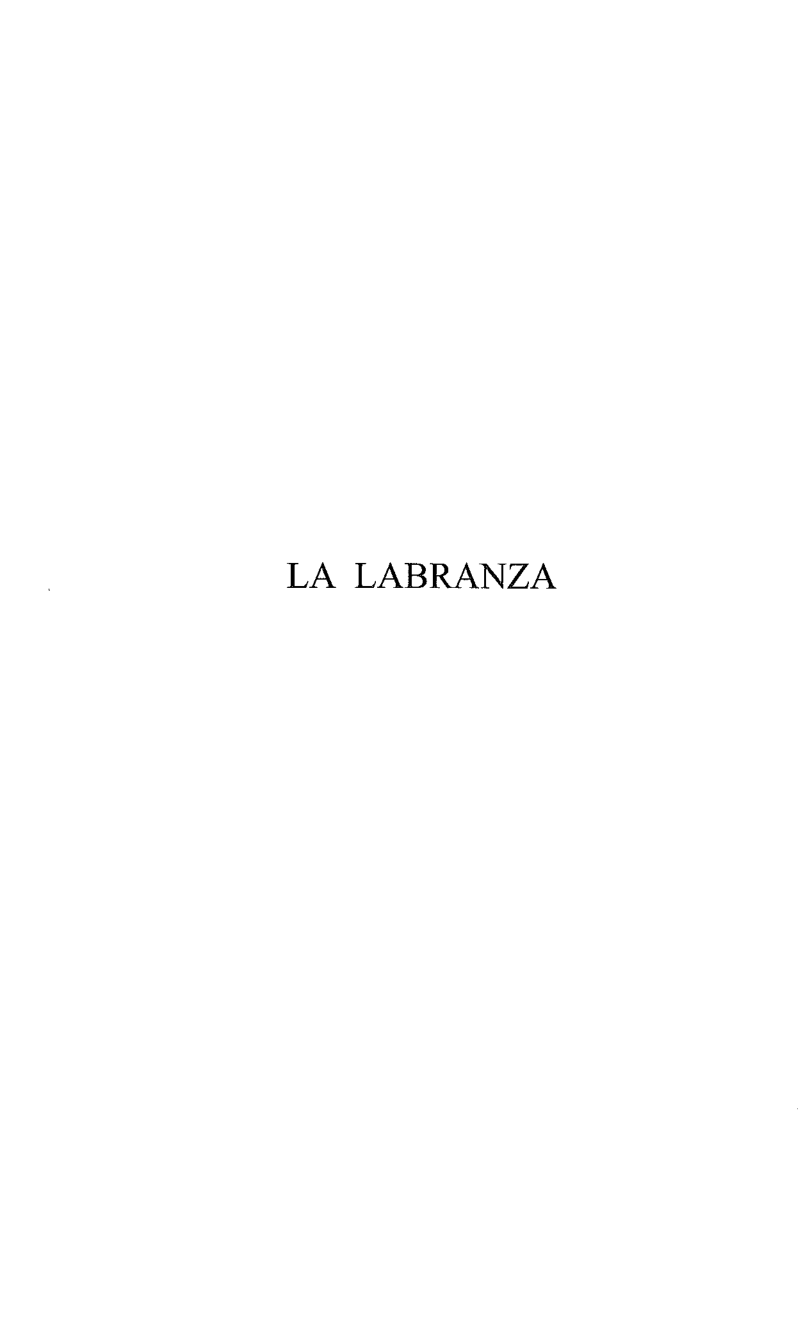
ño, preparados al efecto. En cuanto a la simiente de alhelí, se siembra en canteros, lo mismo que la de la hortaliza, y en dos tiempos, en primavera o en otoño. Y el cultivo es de la misma manera que con las demás plantas hortenses: escarda a mano, labor de azada, y también riegos de vez en cuando.

De la rosa

El rosal[60] conviene ponerlo, me- 2
diante su fruto o por esquejes, en pequeños surcos de un pie, por el mismo tiempo que el alhelí. Pero hay que cavarlo todos los años antes de las calendas de marzo, y chapodarlo. Cultivado de este modo, dura muchos años.

[60] Teofrasto, *Historia...* VI 6, 4, cita ya diferentes variedades de rosal. Referencias de Columela a rosales y rosas: I *praef.* 27 (sobre las múltiples variedades); IX 4, 4 (la identificación con la rosa en este pasaje es discutida) y 13, 7; X 37, 260-262, 287, 306; XI 2,19; XII 28, 3.





LA LABRANZA

LIBRO I

CONTENIDO DEL LIBRO I

⟨Prefacio⟩

1. Preceptos que deben cumplir quienes quieran dedicarse a la agricultura.
2. Características de la hacienda ideal.
3. Cualidades del terreno que deben tenerse principalmente en cuenta al inspeccionarlo antes de su compra.
4. Sobre la salubridad de las distintas zonas.
5. Del agua.
6. Sobre la situación de la casería.
7. De los deberes del propietario.
8. Del ganado y sus cuidadores.
9. Cuál debe ser la complexión de los esclavos según los trabajos.

Oigo una y otra vez a nuestros principales conciudadanos lamentarse, ya de la infecundidad de los campos, ya del rigor del clima, que viene perjudicando hace tiempo a los frutos; y a algunos los oigo suavizar estas quejas con lo que ellos tienen por razón fundada, pues creen que no puede la tierra, cansada y agotada por la excesiva fertilidad de antaño, proveer de alimento a los mortales con su antigua liberalidad. Yo estoy cierto, Publio Silvino, de que tales conside- 2 raciones distan mucho de la verdad, porque ni está bien pensar que la Naturaleza, dotada de fecundidad perpetua por aquel primer Creador del mundo, padezca esterilidad como si de una dolencia se tratara, ni es de gente con juicio creer que la Tierra, a la que cupo en suerte mocedad divina y eterna, y que ha sido llamada «madre común de todas las cosas» (pues siempre ha producido ella todo, y así seguirá haciéndolo), haya envejecido como una persona. Por lo de- 3 más, tampoco creo que esas dificultades se nos presenten por violencia del clima, sino más bien por culpa nuestra; y es que, a diferencia de nuestros antepasados, los mejores de los cuales la ejercieron inmejorablemente, nosotros hemos entregado la labranza a los peores esclavos como al castigo del verdugo.

Y no puedo yo extrañarme bastante de que, mientras los ansiosos de expresarse bien eligen un orador con el fin de imitar su elocuencia, mientras los que escrutan medidas y números siguen a un maestro de la materia elegida, mientras

los entregados al estudio del baile y la música buscan con gran exigencia un experto modulador de la dicción y del canto así como quien les instruya en los movimientos del cuer-
4 po, o mientras quienes quieren levantar una casa llaman a obreros y arquitectos, y a diestros timoneles quienes confían al mar sus barcos, y a duchos en armas y soldados los que urden guerras, y —por no citar todas las cosas una a una— mientras cualquiera echa mano del guía más preparado para la actividad que quiere emprender, mientras cada uno, en fin, se procura de entre el círculo de los sabios al educador de su carácter y preceptor de su conducta, mientras todo esto es así, sólo la labranza —que sin duda está cerca de la sabiduría, y aun diríamos que es hermana suya— anda
5 necesitada tanto de aprendices como de maestros. Pues a día de hoy existen —y es cosa que no sólo he oído, sino que he visto yo mismo— escuelas de retórica y, como he dicho, de geometría y música; existen incluso, lo cual causa más asombro todavía, establecimientos donde se enseñan los vicios más despreciables, como la manera de aliñar la comida con mayor incitación a la gula y de disponer los platos con todo el lujo posible, o como el acicalamiento de cabezas y cabellos. De agricultura, en cambio, no he conocido ni
6 maestros (que se confiesen tales) ni discípulos. Ciertamente, aunque la comunidad se viera privada de quienes profesan las mencionadas artes, podrían no obstante prosperar los asuntos públicos igual que en el pasado, pues las ciudades fueron en otro tiempo harto felices, y lo serán, sin cómicos, y también sin los que viven de pleitos; mas sin agricultores es evidente que no pueden los mortales subsistir ni alimentarse.

7 Por ello es más sorprendente lo que acontece, a saber, que lo más necesario a nuestros cuerpos y de mayor utilidad para la vida haya tenido hasta el tiempo presente un desarro-

llo mínimo, y que precisamente el modo de ampliar y legar
un patrimonio sin incurrir en maldad alguna se haya venido
despreciando. Pues los otros procedimientos, distintos y casi
contrarios al de la agricultura, se apartan de lo justo, a no ser
que consideremos más honrado haberse hecho con un botín
en campañas que nada nos proporcionan si no es con sangre
y desgracias ajenas. ¿Acaso será preferible, para quienes 8
aborrecen la guerra, el azar del mar y del comercio, en vir-
tud del cual la criatura terrestre que es el hombre, violada la
ley de la naturaleza, cuelga de las olas expuesto a la ira de
los vientos y el mar, y, a la manera de las aves, tantea incan-
sable desconocidos parajes, forastero en una costa lejana?
¿O será más digna de aprobación la usura, odiada incluso
por aquellos a quienes parece ayudar? Mas tampoco es me- 9
jor, desde luego, la práctica que los antiguos llamaron «ca-
nina», consistente en «ladrar» a los más opulentos en perjui-
cio de los inocentes y a favor de los desalmados, verdadero
bandidaje que nuestros mayores desdeñaron y que nosotros
hemos admitido incluso murallas adentro y en el foro mis-
mo. ¿Acaso habré de tener por más honrosa la espera, tan
fingida, del paniaguado pendiente de hacer su visita, en ron-
da por los umbrales de los poderosos y forzado a adivinar
por los ruidos si su señor duerme todavía? Porque ni los es-
clavos se dignan responder si les pregunta qué pasa dentro.
¿O juzgaré cosa más feliz ser rechazado por un guardián en- 10
cadenado a la entrada y yacer, a menudo ya entrada la no-
che, junto a una puerta ingrata, para, merced a la más mise-
rable de las servidumbres, comprar con deshonor el honor
de las fasces y el mando, aun a costa de derrochar la hacien-
da? Pues la designación no se paga sólo con sujetarse a al-
guien, sin costes, sino mediante regalos.

Así que, si los hombres de bien deben evitar tales ocupaciones y otras parecidas, queda, como he dicho, una única

manera de acrecer la hacienda: la que tiene que ver con la
11 agricultura. Y si sus normas fuesen aplicadas al modo antiguo, aun por ignorantes, con tal que fueran ellos propietarios de los campos, seguro que el cultivo de la tierra soportaría menor detrimento. Pues su celo como dueños compensaría en gran medida las pérdidas causadas por el desconocimiento; además, tratándose de su propio beneficio, no querrían ser considerados toda su vida legos en su propia ocupación, por lo cual, poniendo todo su empeño en aprender, llegarían
12 a conocer a fondo la agricultura. Actualmente tenemos como cosa indigna cultivar nosotros mismos nuestras tierras, e incluso juzgamos baladí el hecho de nombrar capataz a alguien bien experimentado o, al menos, caso de ser ignorante, alguien de genio vivo y despierto, capaz de aprender con la mayor rapidez cuanto desconoce. Al contrario, si un hombre rico ha comprado una hacienda, de entre la turba de lacayos y mozos de litera relega al campo al más debilitado en años y fuerzas, cuando ese trabajo no sólo requiere saber, sino también una edad lozana que lleve aparejada robustez corporal para sobrellevar los esfuerzos; y si el dueño es de medianos recursos, ordena que se haga encargado a alguno de sus asalariados que no le ofrece ya su contribución diaria (pues no es capaz de reportarle ganancia), y ello por más que el tal desconozca la actividad que va a dirigir.

13 Al observar estos hechos, reexaminando a menudo en mi mente y reflexionando sobre la vergonzosa unanimidad con que ha sido abandonada la ciencia del campo, quedando arrinconada, surge en mí el temor de que esa ocupación pueda ser indecorosa y, en cierto sentido, infamante o poco honorable para hombres libres[1]. Pero numerosos testimo-

[1] Acaso tiene en mente Columela la despectiva alusión al cultivo del campo, tachado de «ocupación servil», en Salustio, *Conjuración de Cati-*

nios de escritores me recuerdan que la dedicación a la agricultura fue motivo de gloria entre nuestros antepasados: de la agricultura, requerido cuando trabajaba con el arado, pasó a la dictadura Quincio Cincinato, liberador de un cónsul asediado y de su ejército, y, depuestas nuevamente las fasces (que como vencedor quiso devolver con más prontitud que al tomarlas como general), volvió a los mismos novillos y a sus cuatro yugadas de tierra, la pequeña heredad de sus mayores[2]; e igualmente Gayo Fabricio y Curio Dentato (el 14
primero tras echar a Pirro de los confines de Italia, el segundo tras someter a los sabinos) cultivaron las siete yugadas recibidas de tierra conquistada, las que se adjudicaban a cada hombre, con celo no inferior al esfuerzo que habían puesto en ganarlas con las armas[3]. Veo, en fin (para no irlos nombrando abusivamente uno a uno), que otros muchos memorables caudillos de estirpe romana han destacado siempre en la doble práctica de defender o cultivar las tierras de sus padres o las conquistadas. Por todo ello me doy cuenta de que lo que ocurre es que aquellas antiguas costumbres y aquella vida varonil no se avienen con nuestro gusto por el lujo y nuestros refinamientos. En efecto, todos nosotros, 15
propietarios —como ya se quejó Marco Varrón[4] en tiempo de nuestros abuelos—, tras dejar la hoz y el arado, nos hemos deslizado al interior de la ciudad amurallada y mo-

lina 4, 1, en llamativo contraste con la gran estima que la agricultura merece a otros autores, por ejemplo Cicerón.

[2] Sucedió este caso en la guerra contra los ecuos, en el 458 a. C. (véase Liv., XXVI 8-XXIX 7).

[3] Dos *exempla* de rectitud y honrada pobreza; ya Cicerón (*Sobre la vejez* 16) y Horacio (*Odas* I 12,40-42) mencionan juntos a ambos personajes.

[4] Cf. *Agric.*, II pref. 3. Marco Terencio Varrón vivió del 116 al 27 a. C. Es autor, entre otras muchas obras, de las *Res rusticae* o *Agricultura*, tres libros en prosa, en forma de diálogo.

vemos nuestras manos en circos y teatros antes que en sembrados y viñas; contemplamos boquiabiertos los gestos de los afeminados porque, con ademanes de mujer, remedan el sexo que la naturaleza ha negado a los varones y engañan
16 los ojos de los espectadores. Y luego, para acudir dispuestos a las tabernas, cocemos la indigestión de cada día con baños de vapor[5] y estimulamos la sed abrasando el sudor. Gastamos las noches en placeres y borracheras; los días, en juego y sueño, y nosotros mismos nos juzgamos afortunados por-
17 que «no vemos el sol cuando sale ni cuando se pone»[6]. Y así, es normal que a ese absurdo modo de vida le siga la mala salud. Que los cuerpos de los jóvenes están tan flojos y desmadejados que parece que la muerte nada habrá de cambiar en ellos.

¡Por Hércules! ¡Qué distinta aquella juventud, la auténtica descendencia de Rómulo! Ejercitada en la caza constante y no menos en las labores del campo, ganó en vigor corporal y, cuando las circunstancias lo exigieron, aguantó fácilmente en tiempo de guerra la vida del soldado, endurecida como estaba por los trabajos de cuando había paz. Y siempre antepuso la gente de campo a la de ciudad; pues, del mismo modo que a quienes en las granjas permanecían dentro de la cerca se les tenía por más flojos que a quienes trabajaban afuera la tierra, así a quienes se demoraban ociosos a la sombra de la ciudad y al abrigo de sus muros se les conside-

---

[5] Me inclino aquí por la lección *Laconicis*, usual en las primeras ediciones y recuperada por Ash. Aunque no faltan razones para leer *lactucis* con bastantes editores modernos (véase la nota de Calzecchi, *L. I. M. Columella. L'arte..., ad loc.),* creo que la otra lectura encaja mejor en el texto: esos *Laconica* serían baños de vapor e irían seguidos de calor seco que «abrasaba» el sudor *(exusto sudore).*

[6] Esta frase nos ha llegado, atribuida a Catón, en Séneca, *Epístolas morales a Lucilio* 122, 2.

raba más holgazanes que a quienes cultivaban los campos o dirigían los trabajos de los colonos. Es evidente, además, 18 que la feria novenal no tuvo otro sentido sino el de tratar, tan sólo cada nueve días, los asuntos de la ciudad, dejando los demás para disponer las cosas del campo. Y es que en aquellos tiempos, según hemos dicho antes, los próceres de la comunidad residían en los campos y se les hacía venir al senado desde las granjas cuando había que decidir sobre cuestiones de interés general; por eso, quienes los avisaban recibieron el nombre de «caminantes» *(uiatores)*. Y mien- 19 tras se conservó esta costumbre, merced a su firmísima dedicación al cultivo de los campos, aquellos viejos sabinos quirites y primeros romanos, aun en medio de la guerra y el fuego, con sus cosechas devastadas por incursiones del enemigo, almacenaron sin embargo más fruto que nosotros, a quienes una paz condescendiente y duradera nos ha dado la posibilidad de hacer avanzar la agricultura.

Y de este modo, aquí, en «esta tierra de Saturno que es 20 el Lacio»[7], donde los dioses enseñaron a sus hijos a hacer productivos los campos, contratamos ahora en subasta la importación de grano desde las provincias de allende el mar, para no sufrir hambre, y almacenamos lo vendimiado en las islas Cícladas y en regiones de la Bética y la Galia. Cosa nada sorprendente, pues se ha hecho ya general y arraigada la vulgar opinión de que la labranza es un empleo vil y un oficio que no necesita ningún magisterio o reglamentación. Yo, por el contrario, cuando contemplo la amplitud del con- 21 junto de esta materia como si de un cuerpo inmenso se tratara, o me fijo en el pormenor de las partes como si viera cada uno de sus miembros, temo que me sorprenda el último día antes de llegar a conocer del todo la ciencia agronómica.

---

[7] Expresión atribuida a Enio *(Anales* 25 Vahlen).

22 Porque quien quiera considerarse experto absoluto en esta disciplina habrá de percibir con agudeza los fenómenos naturales y no ignorar las variaciones de latitud, y averiguar así qué admite y qué rechaza cada comarca. Deberá tener presente el orto y el ocaso de los astros; no vaya a empezar las labores con las aguas y los vientos llamando a la puerta,
23 y su esfuerzo sea en vano. Ha de observar las tendencias del clima y del año en curso, pues no siempre se muestran igual (como siguiendo un plan prefijado) ni todos los años viene el estío con el mismo semblante ni tampoco el invierno, ni es siempre lluviosa la primavera o húmedo el otoño: no me parece a mí creíble que alguien pueda prever todo esto sin la luz del entendimiento y sin muy detallada instrucción. Ya está al alcance de pocos discernir qué nos niega y qué puede darnos la variedad misma de las tierras y las características
24 de cada suelo, mas ¿cuántos son los que alcanzan a considerar esta materia completa, en todas sus partes, como para hacerse con la práctica de cosechar y arar, distinguiendo también perfectamente los variados géneros de tierras, tan diferentes entre sí? Algunas tierras engañan por el color, otras por la textura, y en determinadas regiones la tierra negra que llaman *pulla,* como en Campania, merece aprobación, mientras en otras responde mejor la pingüe y escurridiza; en lugares como África y Numidia[8], los terrenos sueltos y arenosos superan en fecundidad al suelo más consistente, pero en Asia y Misia[9] la tierra compacta y pegajosa es la

---

[8] África era para los romanos sobre todo el Túnez actual y parte de la costa libia; Numidia era la región interior hacia el oeste, ya en la actual Argelia.

[9] Aunque *Asia* puede ser el Oriente en general, o la provincia romana de Asia Menor, hoy Turquía, aquí podría designar, más específicamente, el reino de Pérgamo, al sur de la región de Misia (ésta se extendía por el

que más produce. ¿Cuántos, al mismo tiempo, serían capa- 25
ces de tener sabido qué cultivos no se dan en laderas o en te-
rreno llano, en un campo cultivado o en uno sin roturar, qué
no admite el terreno húmedo y herboso, y qué el seco y de-
solado? ¿Cuántos que también conocieran los métodos de
trabajo a la hora de plantar y mantener árboles y viñas, cu-
yas clases son innumerables; e igualmente lo que se refiere a
la adquisición y conservación del ganado (pues también
hemos adoptado la pastoría, aunque se distinga de la agri-
cultura, como si fuera una parte del cultivo de los campos)?
Ahora bien, tampoco la ganadería es cosa simple, pues dis- 26
tintos son los requerimientos del ganado caballar y los del
bovino, o los del lanar, y, dentro de éste, la oveja tarentina[10]
y la de lana basta piden un tratamiento diferente; como es
otro el modo de atender al ganado caprino, que a su vez in-
cluye exigencias diversas según se trate de animales mochos
y de pelo escaso, o bien con cuernos y abundante pelo, co-
mo son en Cilicia[11]. Pero es que los oficios de criador de le-
chones y pastor de cerdos también difieren, como es distinta
la alimentación de unos y otros; y tampoco demandan el
mismo tipo de clima, ni la misma crianza y cuidados, los
puercos pelones que los velludos. Y, dejando ya el ganado, 27
dentro del cual está incluido el cuidado de las aves de corral
y las abejas, ¿ha habido alguien de tan grande aplicación

---

extremo noroccidental de la Península Anatolia; sus costas daban al Helesponto y al mar Egeo).

[10] Véase, sobre las ovejas de Tarento, célebre ciudad del sur de Italia, lo dicho por el propio Columela en VII 4; y por Paladio, *Tratado de agricultura* XII 13, 5. Ovejas de esta raza se cubrían con pieles para preservar la finura de su lana: cf. Varrón, *Agricultura* II 2, 18, y Horacio, *Odas* II 6, 10.

[11] Región meridional de la actual Turquía, frente a Chipre.

como para llegar a conocer, aparte de esas cosas que hemos enumerado, tantas clases de injertos y de modos de podar; alguien preparado para cultivar tantas variedades como existen de frutas y hortalizas, dispuesto a dedicar su atención a tantas variedades de higueras así como de rosales, siendo así que la mayoría descuida incluso asuntos más importantes (y a pesar de que estos últimos cultivos empiezan a rendir a
28 muchos beneficios nada despreciables)? Por lo demás, prados y mimbrerales, gayombas y cañas, aunque escasa, no dejan de exigir cierta dedicación.

Después de esta exposición de asuntos tan abundantes y variados, no se me escapa que si intento sacar de entre las personas relacionadas con los trabajos del campo al agricultor que echamos en falta y que vamos a describir, se enfriará el entusiasmo de los que están formándose, al no querer poner en práctica —aterrados y desesperados como están ante un saber tan complejo y extenso— aquello que no creen po-
29 der conseguir. Ahora bien, como muy acertadamente dijo Marco Tulio en *El orador*, procede que no dejen nada sin experimentar quienes hayan sentido con vehemencia el deseo de investigar y transmitir a la posteridad, tras ponderarlas y examinarlas, las cuestiones de mayor utilidad para el género humano[12]. Y no porque falte la fuerza de una extraordinaria inteligencia o el auxilio de celebradas artes, debemos volvernos sin más al ocio y la inacción, sino seguir sin desmayo el plan sensatamente concebido. Pues, aunque aspiremos a la más alta cima, alcanzaremos reputación bastan-
30 te honrosa también en el segundo nivel. ¿Acaso las musas del Lacio se han limitado a acoger en sus santuarios a

[12] Cf. CIC., *El orador* 1-2, sobre todo 1, 4; Columela transmite el sentido, no las palabras exactas.

Acio[13] y Virgilio? ¿No es cierto que han concedido asimismo sacro asiento a los cercanos a ellos y aun a los que estaban lejos de los segundos? Ni las célebres andanadas de Cicerón hicieron desistir de aplicarse a la elocuencia a Bruto o a Celio, o a Polión, como tampoco a Mesala o a Calvo[14]. Ni el propio Cicerón se había echado atrás, amedrentado, ante los truenos de Demóstenes y Platón; ni aquel dios meonio[15], padre de la elocuencia, había extinguido con los vastísimos ríos de su facundia la aplicación de los que luego vendrían.
31 Vemos incluso que artistas de menor fama que han sido admiradores de Protógenes, Apeles o Parrasio[16], durante tantas generaciones ya, no han dejado por ello su tarea; ni Briaxis, Lisipo, Praxíteles o Policleto[17] se dejaron cautivar por la belleza del Júpiter Olímpico o la Minerva de su predecesor Fidias hasta el extremo de no atreverse a probar qué podían ellos llevar a cabo, hasta dónde podían llegar. Muy de otro modo, si en cualquier rama del conocimiento corresponde a los mejores ser admirados y venerados, cabe a los menos buenos ser elogiados en la medida de sus merecimientos.
32 Es más: nuestro ideal de agricultor perfecto, si bien queremos que domine a fondo su oficio —y haya alcanzado la pene-

[13] Poeta trágico del siglo II a. C. cuya obra sólo conocemos escasa y fragmentariamente. También QUINTILIANO (X 1, 97) tiene de él muy alto concepto.

[14] Traduzco por «andanadas de Cicerón» la expresión *fulmina Ciceronis*, usada por Lucio Papirio Peto (cf. CIC., *Cartas a los familiares* IX 21, 1). Marco Bruto el asesino de César, Marco Celio Rufo, Asinio Polión, Marco Valerio Mesala Corvino y Gayo Licinio Calvo —algo más jóvenes que el Arpinate— descollaron todos como oradores en tiempo de Cicerón.

[15] *Maeonia* era una comarca de Lidia, de donde se creía que era originario Homero; de ahí, *Maeonius* = *Homerus*.

[16] Famosos pintores griegos del siglo IV a. C.

[17] Escultores griegos también del siglo IV a. C.; salvo Policleto, del V. Fidias esculpió el Zeus de Olimpia y la Atenea del Partenón.

tración del universo físico propia de un Demócrito o un Pitágoras, la capacidad de Metón o de Eudoxo para prever los movimientos de los astros y de los vientos, la ciencia pecuaria de Quirón y Melámpodo, el saber, en fin, de Triptólemo o Aristeo[18] en la preparación de la tierra labrantía—, con todo, habrá adelantado mucho si con su experiencia se ha puesto a la par de los Tremelios, Sasernas y Estolones nues-
33 tros[19]. Pues para llevar las cosas del campo no hay necesidad del entendimiento más sutil, pero tampoco bastan —como dicen— cualesquiera entendederas, por cortas que sean. Que está bien lejos de la verdad lo que la mayoría ha dado en creer, a saber, que la agricultura es facilísima y no precisa inteligencia alguna. No hace al caso ahora tratar más por extenso de ella en su conjunto, siendo así que cada una de sus partes habrá de exponerse en varios volúmenes destinados al efecto. Así lo haré, siguiendo el orden que les es propio, mas sólo tras unos primeros párrafos acerca de las cuestiones que juzgo más pertinentes a la generalidad de la disciplina.

---

[18] Demócrito (de Abdera) y Pitágoras son los conocidos filósofos griegos de los siglos v y vi a. C. respectivamente; en cuanto al primero, no sabemos si Columela conoce sus *Geórgicas* directamente o a través de Magón, o quizá por sus adaptadores griegos, ni si distingue siempre esta obra de la del Pseudo Demócrito (Bolo de Mendes). Metón de Atenas (siglo v a. C.) y Eudoxo de Cnido (siglo iv a. C.) fueron astrónomos; el centauro Quirón es el célebre instructor de Aquiles, entre otros héroes míticos; Melámpodo, médico y naturalista, es también un personaje mitológico. El rey del Ática Triptólemo fue instruido en la agricultura por la propia Ceres; Aristeo aprendió de las ninfas la olivicultura y la apicultura (cf. IX 2, 4).

[19] Predecesores de Columela en la agronomía latina: Gneo Tremelio Escrofa (siglos ii-i a. C.), mencionado por Columela y Plinio, es uno de los interlocutores en el diálogo escrito por Varrón sobre agricultura; los Saserna, padre e hijo (éste, contemporáneo de Tremelio), y Gayo Licinio Estolón están también presentes en las obras de Varrón y Columela.

Preceptos que deben cumplir quienes quieran dedicarse a la agricultura

Quien haya decidido hacerse agricultor sepa que debe hacer suyos estos tres principios fundamentales: conocimiento del tema, capacidad para invertir y voluntad de trabajo; pues al cabo, como dice Tremelio, la tierra mejor cultivada será la del que sepa, pueda y quiera cultivarla. Pues a nadie ha bastado saber y querer hacer, si no dispone de los medios que el trabajo exige, como tampoco aprovecha la voluntad de hacer 2
e invertir si no se tiene conocimiento; y es que en toda ocupación lo primero es saber qué debe hacerse, sobre todo en el trabajo del campo: en él, voluntad y capacidad desprovistas de saber suelen ser causa de grandes pérdidas para el propietario, al verse su inversión frustrada por labores realizadas sin tener una idea previa. Por lo tanto, el propietario 3
diligente cuyo íntimo deseo es seguir un método seguro de aumentar el patrimonio familiar a partir del cultivo del campo, pondrá el mayor cuidado en consultar cualquier asunto a los más avisados agricultores de su tiempo, lo mismo que en examinar atentamente los comentarios de los antiguos; y procurará ponderar las opiniones y preceptos de cada uno de éstos, advirtiendo si lo que nos han transmitido nuestros mayores es todo ello aplicable al modo de cultivo actual o difiere en algunos aspectos. He constatado, en efecto, que mu- 4
chos autores muy dignos de recuerdo estaban convencidos de que el desgaste continuado del pasar del tiempo trae consigo cambios en la índole del clima y sus manifestaciones; y entre ellos Hiparco, el que con más conocimiento profesa la ciencia de los astros, ha dejado dicho que llegará el momento en que los polos del mundo se desquicien[20]; cosa que

[20] Hiparco de Nicea (siglo II a. C.) fue, en efecto, uno de los astrónomos más importantes, si no el más importante, de la Antigüedad. Sobre el aserto que le atribuye Columela, cf. O. WENSKUNS, «Columelle, *Rust.* I 1,

también parece haber creído Saserna, autoridad nada desde-
5 ñable en materia de labranza, pues en el libro que escribió sobre agricultura deduce que ha cambiado la posición del cielo a partir del hecho de que regiones que antes no admitían un plantón de vid o de olivo, a causa de la inclemencia continuada del invierno, en su tiempo, suavizado ya y templado aquel antiguo frío, rebosaban con las cosechas de olivas y las vendimias de Líber más abundantes. Mas si esta explicación es falsa o verdadera, quede para los escritos so-
6 bre los astros. No deberá dejar de lado el agricultor los restantes preceptos de la vida campestre que en gran número nos han transmitido los escritores púnicos del África; aunque nuestros colonos arguyen que muchos de ellos nos han sido presentados erradamente, y así hace Tremelio, quien, aun quejándose de esto mismo, viene a explicarlo por el hecho de que suelo y clima tienen condición distinta en África e Italia, y no pueden dar resultados idénticos. Mas, cualesquiera que sean las causas por las que la agronomía del pasado difiere de la de nuestro tiempo, no deben disuadir de leer a los antiguos a quien está aprendiendo, pues en ellos es mucho más lo que merece nuestra aprobación que lo que merece nuestro rechazo.

7 Es también considerable, por otro lado, el número de griegos que enseñan sobre labranza; el primero, el beocio Hesíodo, vate celebérrimo, hizo a nuestra profesión contribución no pequeña[21]. Más la sirvieron luego, como oriundos de las fuentes de la sabiduría, Demócrito de Abdera, el so-

4 et Pline l'Ancien, *HN* XXXVI 73-74, deux façons de mal comprendre Hipparque», *Kentron* 2 (1986), 52-54.

[21] Hesíodo de Ascra, en Beocia, cuya vida se sitúa en torno al 700 a. C., es autor del poema en hexámetros *Trabajos y días* y está considerado el primer escritor de agronomía.

crático Jenofonte, Arquitas de Tarento y los peripatéticos Aristóteles y Teofrasto (maestro y discípulo)[22]. Los sicilia- 8
nos Hierón, Epicarmo y su discípulo Átalo Filométor continuaron asimismo esa dedicación con celo no común[23]. En cuanto a Atenas, produjo una pléyade de escritores: entre ellos han conseguido la mayor autoridad Quereas, Aristandro, Anfíloco, Eufronio y Cresto (este Eufronio no es, como creen muchos, el de Anfípolis, que también es tenido por agricultor encomiable, sino el natural de suelo ático)[24]. Tam- 9
bién las islas practicaron ese estudio: el rodio Epígenes,

[22] Filósofos-científicos todos salvo Jenofonte, más propiamente historiador a pesar de su vínculo con Sócrates; trata de agricultura en su diálogo *El económico*. Demócrito ha sido ya mencionado en Pref., 32. Arquitas, famoso pitagórico del siglo IV, es citado como agrónomo por Varrón y Plinio, si bien sabemos que se ocupó sobre todo de matemáticas, música y mecánica. Aristóteles (siglo IV) se ocupa de temas agrícolas y pecuarios en obras diversas sobre física, meteorología, zoología o economía; su discípulo y continuador Teofrasto escribió sobre todo de botánica y de física de la atmósfera.

[23] Hierón podría ser el primer tirano de Siracusa con ese nombre, aunque no consta que escribiera de agricultura. Contemporáneo suyo (siglo V) fue el comediógrafo Epicarmo, a quien se atribuyeron, ya en la Antigüedad, diversas obras de contenido cercano a la filosofía y la ciencia. Bastante más tarde vivió el rey de Pérgamo Átalo III Filométor, gran aficionado a la botánica y la jardinería; Plinio lo cita a menudo. Hay que tomar con cautela la mención de estas *auctoritates* (y las que siguen) por parte de nuestro autor, quien seguramente conoce poco más que sus nombres; el texto ha sido transmitido con no pocas corruptelas, difíciles de sanar al tratarse de autores apenas conocidos.

[24] Quereas y Aristandro son mencionados, aparte de aquí, sólo por Varrón y Plinio, y sin apenas detalles. PLINIO (XIII 130 y XVIII 144) elogia a Anfíloco por su exposición sobre las hierbas; las noticias sobre Eufronio en Plinio y Varrón son dudosas. Cresto es posiblemente el Queresteo de VARRÓN, *Agric.* I 1, 8 y el Queresto de Plinio (en los índices de los libros XIV-XV y XVII-XVIII).

Agatocles de Quíos, Evagon y Anaxípolis de Tasos dan fe[25].
Menandro y Diodoro, paisanos del famoso Bías, uno de los
Siete Sabios, reclamaron también como propia y con prefe-
rencia la ciencia de la agricultura[26]. Y no les fueron a la zaga
los milesios Baquio y Mnasias, Antígono de Cime, Apolo-
nio de Pérgamo, Dión de Colofón y Hegesias de Maronea[27].
10 Es cosa sabida que Diófanes de Bitinia resumió en seis epí-
tomes la obra entera de Dionisio de Útica, prolijo traductor
del púnico Magón en muchos volúmenes[28]. Y otros, aunque
menos conocidos —no tenemos noticia de su patria—, no
dejaron de hacer una contribución a nuestro estudio. Son és-
tos Androción, Escrión, Aristómenes, Atenágoras, Crates,
11 Dadis, Dionisio, Eufitón y Euforión. Y con no menos buena
fe nos aportaron su tributo, según sus posibilidades, Lisíma-
co y Eubulo, Menéstrato y Plentífanes, Persis y Teófilo[29].
12 Y, para conceder al fin a la agricultura la ciudadanía romana
(pues con los autores citados ha sido hasta aquí griega de
nación), recordemos ya sin demora al célebre Marco Catón
el Censor[30], el primero que decidió hacerle hablar en latín, y

[25] Todos estos autores, así como el Diodoro citado luego, se encuentran entre las fuentes de Plinio; también los menciona Varrón, *loc. cit.* en la nota anterior.

[26] Varrón, como también Plinio, trae dos Menandros, el paisano de Bias y el de Heraclea, omitido por Columela.

[27] Nuevamente, autores sólo mencionados por Columela, Varrón y Plinio.

[28] También Varrón, *loc. cit.*, habla de este Diófanes, refiriéndose luego (I 1, 10) a su trabajo como compendiador de la traducción-reelaboración de la obra de Magón por Casio Dionisio; ambos son fuente de Plinio.

[29] Columela parece tomar las dos listas precedentes de Varrón, *Agric.* I 1, 9; muchos de estos nombres reaparecen como fuentes de Plinio, pero nada sabemos sobre ellos.

[30] Marco Porcio Catón el Viejo o el Censor (234-149 a. C.) es autor del primer tratado en prosa latina conservado, el *De agricultura*, muy leí-

tras él a los dos Sasernas, padre e hijo, quienes prosiguieron su educación con el mayor esmero; luego, a Tremelio Escrofa, que consiguió hacerla elocuente, y a Marco Terencio, que acabó de pulirla; y después a Virgilio, que la dotó, además, de la fuerza del canto. Ni desdeñemos, por último, 13
acordarnos de Julio Higino[31], el que fue su ayo, por así decir; y tampoco hemos de dejar de tributar la máxima veneración como padre de la labranza al cartaginés Magón (no en vano su famosa obra en veintiocho volúmenes fue traducida al latín por decreto del Senado). Aunque no se han hecho 14
acreedores de menor alabanza dos hombres de nuestro tiempo, a saber, Cornelio Celso[32] y Julio Ático[33]. Y es que Cornelio abarcó en cinco libros todo el cuerpo de la materia, y el segundo sacó a luz un libro monográfico, dedicado a un solo tipo de cultivo, el de la vid. Como si se tratara de su continuador, Julio Grecino[34] trató también de las viñas, con instrucciones parecidas y en un estilo de la mayor elegancia y erudición, en dos volúmenes que ha cuidado de transmitir a la posteridad.

Así pues, Publio Silvino, de éstos habrás de recabar con- 15
sejo antes de meterte a agricultor; aunque no debes hacerlo predispuesto a creer que con sus enseñanzas vas a conseguir

do y citado por los antiguos. No obstante, Columela parece haberlo utilizado sobre todo a través de Celso.

[31] Quizá originario de Hispania, Gayo Julio Higino fue liberto de Augusto y prefecto de la biblioteca palatina; su obra agronómica se ha perdido.

[32] Aulo Cornelio Celso escribió, en época de Tiberio, una enciclopedia (de la que sólo conservamos la parte dedicada a la medicina) que incluía cinco libros sobre agricultura.

[33] Este autor sólo aparece en Columela, que lo cita a menudo como escritor sobre viticultura, y en los índices de Plinio para los libros sobre los árboles.

[34] Padre de Agrícola, el suegro de Tácito. Víctima de Calígula el 38 ó 39 d. C. Lo citan Columela y Plinio.

la perfección en toda la materia, porque las obras de tales
escritores sirven para mejorar la formación del experto, más
16 que para crearlo. En los oficios mandan práctica y experien-
cia, y no hay disciplina en la que no se aprenda mediante el
error; pues cuando algo mal llevado ha tenido un final des-
favorable, entonces se evita el fallo cometido antes, y la en-
17 señanza de un maestro arroja luz sobre el recto proceder. De
ahí que nuestros preceptos no prometan un conocimiento
consumado, sino una ayuda. Ni nadie, simplemente por ha-
ber leído estas explicaciones, va a dar en dominar al punto
la agricultura si no tiene la voluntad y los medios para po-
nerlas en ejecución. Por ello las proponemos a los interesa-
dos como un apoyo; no para aprovechar por sí solas, sino
unidas a otras cosas.

18 Y ni siquiera esos auxilios, según dijimos, ni el esfuerzo
constante y la experiencia del capataz, ni los medios y la vo-
luntad de invertir valen tanto como la simple presencia del
dueño; si ésta no se da a menudo en las labores, todos los
trabajos quedan en suspenso, como sucede en el ejército
cuando el general está ausente. Y esto era, muy especial-
mente, lo que el púnico Magón quería decir, en mi opinión,
al dar inicio a sus escritos en los términos siguientes:
«Quien ha comprado un campo, que venda su casa, no sea
que prefiera honrar su lar urbano más que el rústico; quien
tenga predilección por su casa de la ciudad no necesitará
19 una heredad en el campo»[35]. Por mi parte, si en estos tiem-
pos pudiera ser observado, no cambiaría yo tal precepto.
Ahora bien, puesto que la ambición política nos hace venir
con frecuencia a la ciudad a la mayoría, reteniéndonos aquí
casi siempre, síguese que la heredad más conveniente es, a

---

[35] Cf. Catón, *Agr.* 4; Plin., XVIII 31 y 35; Palad., I 6, 1. El mismo Columela insistirá en la necesaria presencia del dueño: véase I 4, 8; III 21, 4; IV 18, 1.

mi juicio, la cercana a la ciudad, tal que incluso el hombre ocupado pueda hacer a ella una escapada diaria después de
resolver los asuntos del foro. Que comprar tierras alejadas 20
(no hablemos de las de allende el mar) es tanto como entregarlas a los esclavos —en vida de uno, además— como si fueran los herederos del propio patrimonio, pues lo cierto es que no sólo se corrompen con el alejamiento tan grande de los dueños, sino que, una vez echados a perder por los desmanes cometidos y esperando ser sustituidos, ponen más interés en el pillaje que en el cultivo.

Características de la hacienda ideal

Mi parecer es, por consiguiente, 2
que la tierra se compre en las cercanías, en un lugar adonde el dueño pueda desplazarse a menudo y que haga pensar, además, que vendrá más a menudo de lo que en realidad tiene la intención de venir. Así, con este miedo, el capataz y la servidumbre cumplirán con su obligación. Y quédese en el campo a la menor ocasión, y que la estancia no sea de brazos cruzados y a la sombra, pues es propio del propietario diligente recorrer con la mayor frecuencia cada pequeña porción de su tierra en cada momento del año, para observar con mayor penetración la naturaleza del suelo a través de hojas y hierbas, o de frutos ya maduros, y no ignorar cuanto en él pueda hacerse con
provecho; pues, según aquel viejo dicho de Catón, «sufre 2
gravísimo deterioro el campo cuyo dueño no muestra qué debe hacerse en él, prefiriendo escuchar al capataz»[36]. En consecuencia, tanto quien posee una hacienda legada por sus mayores como quien se dispone a comprarla deben tener

[36] La sentencia no se encuentra tal cual en Catón; sí la norma de que el capataz «no debe pensar que sabe más que su dueño» (*Agr.* 5, 2). Véase, asimismo, PLIN., XVIII 36.

un cuidado principal: saber qué tipo de lugar es el más indi-
cado, ya sea para deshacerse del que no sirva o bien para
3 adquirir uno recomendable. Y si la fortuna asiente a nuestro
deseo, tendremos una finca con clima sano, de tierra fértil,
con una parte llana y con otra de lomas suavemente inclina-
das hacia oriente o mediodía, con tierra de labor y también
con breñas, y no lejos del mar o de un río navegable por
donde puedan ser sacados los frutos y traídas las mercancías.
Inmediata a la casería, la llanada estará repartida entre pra-
4 dos, labrantíos, mimbrerales y cañedos. Habrá lomas desnu-
das de árboles, destinadas únicamente a sembrados; éstos,
con todo, vienen mejor en terreno llano, pingüe y no dema-
siado seco que en laderas, por lo que incluso los campos de
cereal más elevados deben tener partes llanas, mostrar una
inclinación lo más suave posible, ser, en fin, lo más pareci-
do al terreno llano. Otras lomas se cubrirán con olivares y
viñas, así como con los futuros rodrigones de éstas, y, si la
necesidad de construir lo requiere, podrán suministrar made-
ra y piedra, lo mismo que pasto a los rebaños; y enviarán
arroyos que bajarán corriendo a prados, huertos y mimbrera-
5 les, proveyendo a la granja de aguas vivas. Ni han de faltar
boyadas y los demás cuadrúpedos que pastan los eriales y
malezas. Pero un conjunto así, acorde con nuestro ideal, di-
fícil y raro como es, está al alcance de pocos; el que más se
le acerca es el que reúne casi todas estas cualidades, siendo
tolerable el privado de muy pocas.

Cualidades del terreno que deben tenerse principalmente en cuenta al inspeccionarlo antes de su compra

3 Cierto que Porcio Catón pensaba que al inspeccionar un terreno había que considerar principalmente dos cosas, a saber, la salubridad del clima y la fertilidad del lugar; y que, si alguien seguía queriendo afincarse en él aun faltando una de ellas,

estaba mal de la cabeza y «había que ponerlo bajo la custodia de sus familiares, próximos y lejanos»[37]. Y ello porque 2 nadie en su sano juicio haría gasto alguno para cultivar un suelo estéril, como tampoco el dueño de un terreno malsano —por más feraz y pingüe que éste sea— alcanza a ver la cosecha. Que allí donde hayan de ajustarse cuentas con Orco no sólo peligra la recogida de los frutos, sino la propia vida de los colonos; es más, la muerte es más segura que la ganancia. Tras estas dos cosas principales, añadía las si- 3 guientes como merecedoras de no menor atención: el camino, el agua, el vecino. Un camino cómodo —decía— aprovecha mucho a los campos; lo primero y más importante, por la presencia misma del dueño, quien emprenderá viaje de mejor gana si no ha de temer las molestias de uno malo; luego, porque facilita llevar o sacar de allí lo que sea menester, circunstancia que hace más valioso el fruto almacenado y abarata los artículos traídos de fuera, puesto que el porte a un lugar adonde se llega con corto esfuerzo tiene un precio menor. Y no es cosa de nada que uno pueda trasladar lo su- 4 yo también a bajo precio si se hace el recorrido con bestias alquiladas —lo cual resulta mejor que cuidar las propias—; además, los esclavos que vayan en pos del propietario hacen el viaje a pie sin problemas.

Por lo que se refiere a la bondad del agua, es asunto lo bastante conocido de todos como para eximirnos de mayor

[37] Estas últimas palabras no se encuentran en Catón, sino en Varrón, *Agr.* I 2, 8, si bien el principio del pasaje corresponde al contenido de Catón, 1, 2-3. Varrón y Columela aluden a la *Ley de las Doce Tablas* que asigna a los *agnati* (parientes por parte de padre) y a los *gentiles* (miembros de la misma *gens)* la autoridad legal sobre un loco y sus bienes (cf., también, Catulo, XLI 5-8). Esos dos términos —*agnati, gentiles*— son los usados por uno y otro autor; en la traducción he sacrificado la precisión en aras de una expresión más ágil.

5 explicación; y es que ¿quién va a dudar que es considerada
de la mayor importancia, tanto que sin ella ninguno de noso-
tros —sea de salud buena o mala— puede prolongar su vi-
da? Sobre la conveniencia de tener tal vecino no puede tra-
tarse, desde luego, como de algo fijo, porque a veces la
muerte u otras causas diversas nos lo cambian; por lo cual
rechazan algunos el parecer de Catón. Pero se equivocan, y
mucho; pues, lo mismo que es de sabios aguantar con buen
ánimo los casos del azar, igual es de locos labrarse la propia
ruina, como hace quien con su propio dinero adquiere un
mal vecino, cuando ha podido oír ya desde la cuna (supues-
to que sea de linaje libre): «Y no moriría el buey si el vecino
6 no fuera malo»[38]. No se dice esto del buey nada más, sino
de todas las partes de nuestra hacienda, hasta el punto de
que muchos, por sufrir injusticia de parte de sus vecinos,
prefirieron quedarse sin sus penates y abandonaron su lugar
de residencia. A no ser que pensemos que fue por otras ra-
zones por lo que pueblos enteros, dejado el suelo patrio,
buscaron un país distinto; me refiero a los aqueos y a los
iberos[39], también a los albanos no menos que a los sículos,
y, para tocar nuestros principios, a pelasgos, aborígenes y
7 árcades. Y para no hablar sólo de desastres públicos: tam-
bién consta por tradición que, tanto en las regiones de Gre-
cia como en esta propia Hesperia, algunos particulares han
sido detestables vecinos. ¿O es que hubo alguien capaz de

[38] Hesíodo, *Trabajos...* 348.

[39] El texto latino trae un *Hiberos* deliberadamente anfibológico, pues designa tanto a los antiguos habitantes de la actual Georgia, en el Cáucaso, como a los hispanos. Según la tradición, éstos habrían emigrado allá, o viceversa. Parecidas historias se contaban de los otros pueblos mencionados; entre las más conocidas, la llegada de los árcades del Peloponeso al Lacio, tan presente en el libro VIII de la *Eneida*.

sobrellevar la vecindad del famoso Autólico[40]? ¿O aportó Caco, morador del monte Aventino, alguna alegría a sus limítrofes del Palatino[41]? Y es que prefiero hacer memoria de los pasados antes que de los presentes, por no nombrar a mi vecino, que ni deja que un árbol de la linde extienda mucho su ramaje ni respeta la almáciga o los rodrigones para sostén de vides ni tampoco permite al ganado pacer tranquilamente. Así pues, en lo que a mí respecta, estaba Marco Porcio muy puesto en razón al aconsejar que se evite semejante calamidad y advertir en especial al agricultor en ciernes que no se encuentre con ella a resultas de su propia iniciativa.

Nosotros juntamos a los demás preceptos el que uno de 8
los Siete Sabios dictó para siempre a la posteridad, el de que «hay que poner en las cosas proporción y medida»[42]. Y entiéndase esto no sólo aplicado a quienes van a emprender otro asunto, sino también a los que se disponen a hacerse con una finca, no vayan a querer comprar una mayor de lo que permita el resultado de sus cálculos. A ello alude la célebre expresión de nuestro poeta:

dedica tu admiración a los campos inmensos,
pero cultiva uno reducido[43].

Con lo cual este hombre tan instruido no hizo, en lo que 9
a mí se me alcanza, sino poner en verso un antiguo precepto que nos había sido transmitido, visto el acuerdo existente en

[40] Hijo de Mercurio y abuelo materno de Ulises. Célebre ladrón de ganado.

[41] La historia de Hércules y Caco —legendario habitante de los parajes donde se fundaría Roma— la cuenta, entre otros, VIRGILIO en *Eneida,* VIII 163-267. Caco robó los bueyes de Gerión a Hércules, que lo mató.

[42] Máxima atribuida a Cleóbulo de Lindos.

[43] VIRG., *Geórg.* II 412-413.

que ese pueblo tan listo que eran los púnicos decía que el
campo debe ser más débil que su cultivador, y ello en razón
de que, al tener que luchar con ella, si la hacienda puede
más, el dueño queda destrozado. Y no admite duda que un
campo extenso mal cultivado rinde menos que uno pequeño
10 trabajado con esmero. Por eso, aquellas siete yugadas «lici-
nianas» que el tribuno de la plebe adjudicó, después de la
expulsión de los reyes, a cada hombre[44] reportaron a los an-
tiguos mayores ganancias que las que nos procuran ahora a
nosotros vastísimos eriales. Por cierto que, extensiones tan
grandes, Manio Curio Dentato (a quien nos hemos referido
poco antes[45]) las juzgó por encima del destino de quien ha
sido cónsul y recibido el triunfo cuando, una vez conseguida
la victoria gracias a su eficaz caudillaje, el pueblo le ofrecía
cincuenta yugadas de tierra por su coraje extraordinario y a
título de recompensa, y así, tras rechazar el regalo del Esta-
do, se contentó con la porción asignada a sus conciudadanos
11 y al pueblo llano. Incluso luego, cuando nuestras victorias y
la aniquilación de los enemigos habían dejado yermos los
campos, constituyó no obstante delito que un senador pose-
yera más de cincuenta yugadas, y Gayo Licinio fue conde-
nado en virtud de su propia ley, por haber excedido, con
desmesurada ansia de posesión, el máximo de tierra pro-
mulgado por él en la propuesta que presentó cuando ejercía
el cargo de tribuno; y tanto, por lo menos, como el hecho de
parecer arrogante la ocupación de tal cantidad de terreno, el
motivo fue el escándalo extremo de que un ciudadano ro-
mano, en contra de la costumbre y ampliando sus posesio-
nes más allá de sus medios patrimoniales, dejara baldíos los

---

[44] Sobre las yugadas adjudicadas por el tribuno Licinio, véase Varrón, *Agr.* I 2, 9 y Plinio, XVIII 18.

[45] En el Pref., 14.

campos abandonados en su huida por el enemigo[46]. En con- 12
secuencia, también a la hora de adquirir un campo, como en
todo, ha de haber moderación. En efecto, hay que poseer la
extensión de terreno que necesitemos, y dar así la impresión
de haber comprado lo que podemos dominar, y no algo que
para nosotros sea una carga penosa y cuyo disfrute arreba-
temos a los demás, según hacen los hombres más poderosos,
quienes poseen comarcas enteras que ni siquiera pueden re-
correr y que dejan a merced de las pezuñas del ganado o pa-
ra que las alimañas las devasten y saqueen, o bien las tienen
ocupadas con deudores esclavizados y con ergástulos. La
medida para cada uno será la voluntad, unida a sus posibili-
dades. Que no basta, como ya he dicho antes, el deseo de 13
tener posesiones, si no eres capaz de cultivarlas.

Viene a continuación el precepto de Cesonio, del cual 4
diz que se sirvió también Marco Catón: que hay que visitar
una y otra vez, con mucha frecuencia, la finca que uno quie-
ra adquirir[47]. El motivo es que en una primera inspección no
deja ver ni los defectos ni las ventajas que se encuentran
ocultos y que con mayor facilidad se hacen visibles para
quienes vuelven poco después. Asimismo, nuestros mayores
nos han transmitido lo que podríamos llamar una «fórmula»
de inspeccionar el campo pingüe y feraz, de cuyas propie-
dades hablaremos en su momento, cuando tratemos de los
tipos de tierra. Mas, en general, sí debo certificar, por así 2
decir, y proclamar hasta la saciedad lo que, según la tradi-
ción, dijo ya en la primera Guerra Púnica un general del
mayor lustre, Marco Atilio Régulo, a saber: que, igual que

[46] El tribuno de la plebe Gayo Licinio promovió el año 367 a. C. una ley que limitaba la posesión de tierras, siendo condenado él mismo diez años después por infringirla.

[47] Cf. CATÓN, 1, 1. Desconocemos quién pudo ser este Cesonio.

no debe comprarse una hacienda si es malsana, por más fértil que sea su suelo, tampoco debe comprarse una de tierra estéril aunque tenga el máximo de salubridad[48]. El consejo de Atilio a los agricultores de su tiempo gozaba de mayor
3 credibilidad por nacer de la propia experiencia, pues la historia cuenta que cultivó en Pupinia un campo magro y además insalubre[49]. Por eso, si bien es verdad que lo sensato es no comprar en cualquier sitio y no dejarse engañar por el reclamo de la fertilidad o las maravillosas delicias del lugar, no es menos cierto que el propietario activo hará fructífero y provechoso cuanto haya llegado a sus manos mediante compra o por otra vía, puesto que los que nos precedieron nos han transmitido abundantes remedios para un clima nocivo, con los que poder aliviar una plaga pestífera, e incluso, tratándose de un terreno magro, el saber y la atención cuidado-
4 sa del agricultor pueden vencer la pobreza del suelo. Y estos serán nuestros logros si damos crédito como a un oráculo al más veraz de los poetas cuando dice:

Cuidemos saber de antemano los vientos, del clima la traza,
qué cultivaron los padres y cómo el paraje se ofrece;
qué frutos en cada comarca se dan y cuáles no vienen[50],

... y si, insatisfechos a pesar de todo con la autoridad de los colonos, anteriores o actuales, llevamos adelante nuestras
5 propias propuestas e intentamos experiencias nuevas. Esta

---

[48] Plinio (XVIII 27) recoge también esta máxima en términos muy parecidos. Marco Atilio Régulo es el famoso general sometido a suplicio por los cartagineses.

[49] Diferentes autores —Cicerón *(Sobre la ley agraria* II 35, 96), Varrón *(Agr.* I 9, 5), Valerio Máximo (IV 46)— aluden a la escasa fertilidad de esa comarca del Lacio.

[50] Virgilio, *Geórg.* I 51-53.

actitud, aunque en alguna medida y a veces puede ser nociva, resulta ventajosa a la postre, porque todo campo en cultivo se ve mejorado si su propietario, mediante pruebas constantes, consigue que se adapte a lo que mejor pueda producirse. De este modo, hasta los terrenos más fértiles mejoran su rendimiento. Por lo que en ningún sitio hay que dejar de aplicar experimentos variados; es más, en un suelo pingüe hay que atreverse mucho más, puesto que en él los resultados no frustran ni el esfuerzo ni el gasto.

Pero tanta importancia como la calidad de la tierra y el 6
modo de cultivarla tiene la forma en que se edifique la casa de campo y la utilidad que se dé a su disposición; y es que la tradición nos recuerda que muchos cometieron errores: Lucio Lúculo y Quinto Escévola, por ejemplo, eminentísimos varones, de los cuales el primero levantó casas mayores, y el segundo menos amplias, de lo que el tamaño de la finca requería, con el consiguiente perjuicio en ambos casos para la hacienda familiar[51]. Pues no sólo construir recintos a lo 7
grande nos cuesta más dinero, sino que también es más caro mantenerlos; ahora bien, cuando son más pequeños de lo que pide la finca, los frutos se echan a perder, ya que los productos de la tierra, sean húmedos o secos, se estropean fácilmente si los sitios donde se guardan no están techados o, estándolo, resultan inadecuados debido a la angostura. De 8
acuerdo además con sus posibilidades económicas, el propietario debe tener el mejor alojamiento posible, para que

[51] Lúculo, cónsul el 74 a. C. y vencedor de Mitrídates, se hizo célebre por la ostentación extravagante de su riqueza; levantó una villa inmensa en el cabo Miseno. En cambio, el jurista Quinto Mucio Escévola el Augur, muerto el 87 a. C., fue un modelo de austeridad (aunque nada sabemos de la *uilla* mencionada por Columela).

acuda a la hacienda con el mejor ánimo y su estancia en ella sea de lo más agradable. Y en especial si también lo acompaña la señora —cuyo ánimo, como su sexo, es más delicado—, habrá que ganársela con algo agradable, a fin de que sobrelleve mejor la estancia en el campo con su marido. El agricultor, por tanto, ha de edificar con buen gusto; sin hacer, no obstante, de la construcción una *manía*, y ocupando con la planta del edificio el espacio preciso, como dice Catón, «para que ni la casa eche en falta campo, ni el campo eche en falta casa»[52]. Ahora explicaremos cuál conviene que sea, en términos generales, la ubicación de la casa.

Sobre la salubridad de las distintas zonas

9 El edificio que se va a construir debe situarse en un lugar sano y, dentro de él, en su parte más saludable; pues el aire malsano alrededor puede causarnos multitud de trastornos físicos. Hay puntos, como Tebas de Beocia, donde el calor del estío es menor, pero el riguroso frío invernal resulta insoportable; y los hay que tienen un invierno templado, pero en verano se abrasan sin compasión, como en la Calcis de Eubea.
10 Búsquese, por tanto, el aire templado con calor y frío que suele darse a media altura de las lomas, porque ni se hiela con la rosada invernal o se caldea con los vahos del estío, como le ocurriría en la hondonada, ni se agita enfurecido al menor soplo de viento o con lluvia, en cualquier época del año, como pasaría si estuviera encaramado en lo más alto de los montes. Así pues, la situación mejor es a media ladera; contando con que el sitio exacto forme como un cierto

[52] Catón, 3, 1. Cf. Varrón, *Agr.* I 11, 1, y Plinio, XVIII 32.

abultamiento del terreno, para evitar que arranque los cimientos un torrente surgido con las tormentas cuando baje desde la cima.

Del agua

Haya una fuente inagotable en el 5
recinto de la casería, o conducida a ella si está fuera, así como leña y forraje en los alrededores. Si faltara el curso de agua, búsquese cerca la de un pozo, que no deba sacarse de muy hondo, ni sea de sabor
amargo o salado. Si también ésta faltara y nos viéramos for- 2
zados por la casi nula posibilidad de tener agua manantía, dispónganse vastas cisternas para los hombres y estanques para el ganado; con todo, esta agua de lluvia es la más conveniente para la salud del cuerpo, y si se canaliza con tuberías de barro hasta una cisterna techada, se tiene por extraordinaria. Tras ella viene la viva que nace de los montes y se despeña volteando entre rocas, como la del monte Gauro, en Campania. El tercer lugar lo ocupa la de pozo excavado en un cerro o bien la que se encuentra en un valle, siempre que
no sea en su parte más baja. Es pésima la cenagosa que se 3
desliza con fluir perezoso, y pestífera la que está siempre quieta en la ciénaga. Este mismo líquido, no obstante, aunque de natural dañino, reduce su ponzoña en época invernal, amansado por las lluvias. En lo que se echa de ver que el agua del cielo es la más saludable, puesto que incluso mundifica la peste del líquido envenenado. Pero ya hemos dicho
que era la más apreciada para beber. Por lo demás, los arro- 4
yos de aguas vivas contribuyen mucho a mitigar los calores de los veranos y a hacer agradable un paraje; si la naturaleza del lugar lo permite, mi opinión es que deben ser conducidos hasta la casería a toda costa, y con la sola condición de que su agua sea dulce.

Sobre la situación de la casería

Ahora bien, si el río está demasia-
do alejado de las lomas, y la salubri-
dad del lugar, unida a la considerable
elevación de la orilla, permite levantar
la casería inmediata a la corriente, ha-
brá de procurarse, con todo, que tenga el curso de agua a su
espalda mejor que por delante, y que la fachada de la edifi-
cación se oriente en sentido contrario a los malos vientos del
país y esté encarada a los aires más benéficos; y es que los
ríos se cubren por lo general con neblinas, fruto de la evapo-
ración en verano y del frío en invierno, que, caso de no ser
disipadas por la fuerza superior de los vientos cuando éstos
5 soplan, traen la perdición a personas y animales. Por lo de-
más, como dije, lo mejor es que la casería mire a oriente o
mediodía en los lugares salubres, y al septentrión en los in-
sanos. Y esta misma casería está siempre bien situada cuan-
do mira al mar, a condición de no ser jamás sacudida y sal-
picada por el oleaje, al estar puesta en la orilla, sino un tanto
6 apartada de la costa; pues conviene que esté retirada del
mar, a una distancia larga mejor que corta, ya que el espacio
intermedio emana fuertes efluvios. Ni es bueno, desde lue-
go, que haya una ciénaga cerca de lo edificado; ni tampoco
comunicación con una calzada militar. Lo primero porque la
ciénaga exhala con los calores un miasma perjudicial y en-
gendra bichos armados de aguijones dañinos, que nos atacan
volando en enjambres densísimos; asimismo, produce pla-
gas de animales que nadan y serpean, los cuales, privados de
la humedad invernal y cargados de veneno por el cieno y la
fermentación de la inmundicia, suelen hacernos contraer ex-
trañas dolencias cuyas causas ni siquiera los médicos alcan-
zan a discernir; pero además, en cualquier época del año, la
podre y la humedad estropean los aperos y el ajuar, así co-
7 mo los frutos, estén o no almacenados. En cuanto a la calza-

da, echa a perder la hacienda con los saqueos de los que pasan cerca, de camino, y con el constante hospedar a quienes se desvían y detienen en ella. Así pues, mi consejo es evitar tales inconvenientes y establecer la casería ni al lado ni lejos de una vía principal, en un lugar algo elevado, de forma que su frente esté encarado al oriente del sol en el equinoccio.
Pues tal ubicación mantiene centrado y regular el equilibrio 8
entre los vientos del invierno y los del verano; y cuanto más inclinado a oriente esté el suelo de la edificación, con tanta mayor facilidad podrá recibir el vientecillo que corre en verano y evitar el estrago de las borrascas invernales, así como caldearse con los primeros rayos de sol para que pueda fundirse la escarcha endurecida, ya que se considera casi pestilencial el suelo mal orientado, inaccesible al sol y al soplo del ábrego: sin estos dos, ninguna otra fuerza es capaz de secar y limpiar la escarcha nocturna o cualquier resto de moho o porquería. Y si estas cosas causan grave daño a los hombres, no son menos perjudiciales para los ganados y las plantas, igual que para sus frutos.

En cuanto al tamaño y número de las piezas de la case- 6
ría, deben guardar proporción con el conjunto del recinto y distribuirse en tres partes: la urbana[53], la rústica[54] y la de almacenamiento. La parte urbana, o señorial, se dividirá a su vez en aposentos de invierno y de verano, de manera que los cuartos del tiempo frío miren al oriente invernal y las salas
para cenar hacia la puesta de sol en el equinoccio. Los cuar- 2
tos de verano, por su parte, deben mirar hacia el sur equinoccial, pero las salas de cena de ese tiempo deben orientarse a la salida del sol invernizo. Los baños deben encararse a

[53] Es la edificación usada por el propietario, semejante a los edificios de la ciudad; de ahí su nombre.

[54] Donde habitan el capataz, los esclavos y los animales.

la puesta del sol de verano, para que tengan luz por la tarde y hasta el anochecer. Las veredas de paseo han de ajustarse al mediodía equinoccial a fin de recibir la mayor o menor
3 cantidad posible de sol, según sea invierno o verano. Y en la parte rústica, o servil, se pondrá una cocina grande y alta, para que la madera del techo esté libre del peligro de incendiarse y para que los esclavos de la casa puedan acomodarse en ella sin problemas en cualquier época del año. La mejor orientación para los cuartos de los siervos no aherrojados será el mediodía equinoccial; para los sujetos con cadenas convendrá tener un ergástulo subterráneo, lo más saneado que se pueda, y que reciba luz por muchas aberturas, estrechas y a una altura del suelo tal que no se deje alcanzar con
4 la mano. Haya establos para el ganado que el calor o el frío no hagan inhabitables, y sean dos —una de invierno y otra de verano— las boyeras para los bueyes amansados, mientras para los restantes animales que conviene que estén dentro de la casería, prepárense habitáculos en parte techados y en parte al descubierto (pero rodeados por altas paredes) para que descansen en ellos, en invierno bajo techo y al aire en
5 verano, sin ser atacados por las alimañas. Los establos grandes[55], por su lado, deben acondicionarse de modo que ningún líquido pueda entrar en ellos y de modo que fluyan y salgan con la mayor rapidez posible cualesquiera aguas que allí se produzcan, y ello a fin de que no se echen a perder los fundamentos de las paredes ni las pezuñas del ganado.
6 Convendrá que las boyeras tengan de ancho diez pies, o nueve como mínimo, una medida que proporcione amplias facilidades tanto al ganado para tumbarse como al boyero para desenvolverse; y no será bueno que los pesebres se le-

[55] Los del ganado mayor y los de ovejas y cabras, que también dispondrían de apriscos en el campo.

vanten más de lo necesario para que un buey o un jumento
puedan alimentarse de pie sin dificultad. La morada del ca- 7
pataz debe estar junto a la puerta de la casería para tener a la
vista a los que entran y a los que salen, y la del administra-
dor, encima de la puerta, por las mismas razones; pero tam-
bién porque así podrá éste vigilar de cerca al capataz. Pró-
ximo a ambos se situará el almacén donde pueda recogerse
todo el apero, con un lugar cerrado en su interior reservado
para guardar las herramientas. Dispóngase refugio para bo- 8
yeros y pastores junto a sus respectivos ganados, a fin de
que puedan acudir con prontitud al cuidado de éstos. Mas,
en general, todos deben vivir lo más cerca posible uno de
otro, para que no se relaje el celo del capataz yendo de acá
para allá y para que sean entre sí testigos de la diligencia y
la negligencia de cada cual.

Respecto a la parte de almacenamiento, se divide en 9
cuarto del aceite, pieza del prensado[56], la bodega del vino y
la del arrope, heniles y pajares, y graneros y hórreos, con
vistas a que, de entre éstas, las dependencias que están di-
rectamente sobre el suelo se dediquen a guardar los líquidos
—por ejemplo, vino o aceite destinados a la venta—, mien-
tras los áridos —granos, heno, hojas, paja y demás forraje—
han de amontonarse en tablados[57]. En todo caso, como he 10
dicho, los graneros han de ser accesibles mediante escaleras
y recibir ventilación del viento norte a través de pequeñas
aberturas: esta orientación es la más fría y la menos húme-
da, cualidades ambas que facilitan la conservación de los
granos almacenados. El mismo argumento vale para la bo- 11
dega puesta en planta baja, que debe hallarse bien alejada de
baños, horno, estercolero y demás inmundicias malolientes,

---

[56] Para obtener el aceite o el vino.

[57] Cf. G. Rickman, *Roman granaries and store buildings,* Cambridge, 1971, con un comentario de este pasaje en la pág. 296.

lo mismo que de cisternas y desagües, cuyas húmedas ema-
12 naciones corrompen el vino. Y no paso por alto que a algu-
nos les parece el mejor depósito para el cereal un granero
abovedado cuyo suelo terrizo, antes de pavimentarlo, se ca-
va y empapa con alpechín nuevo sin sal, para apelmazarlo
13 luego con mazos al modo de los albañiles de Signia[58]; a
continuación, una vez seco, se extiende por encima con pro-
cedimiento similar una capa de ladrillo que se asienta con
cal y arena mezcladas con alpechín en lugar de agua, se api-
sona luego muy fuertemente y se iguala. Y todas las juntu-
ras de paredes y suelo se rellenan y cubren con masa de la-
drillo, pues de ordinario cuando una construcción presenta
grietas en esos sitios, proporciona cavidades y escondrijos a
los animales que viven bajo tierra. Por lo demás, divídense
los graneros en compartimientos para que cada fruto se co-
14 loque separadamente. Las paredes se untan con alpechín y
barro amasado; a éste, en lugar de paja, se le han añadido
hojas secas de acebuche o, si no las hay, de olivo. Luego,
cuando dicho revestimiento se ha secado, se salpica de nue-
vo con alpechín y, tras secarse éste, ya puede llevarse el
15 grano. Todo ello parece que protege con gran eficacia la co-
secha almacenada del daño que causan los gorgojos y bi-
chos semejantes; caso de no ser entrojada convenientemen-
te, sería devorada por ellos con toda rapidez. Claro que esta
clase de granero que hemos descrito, como no esté en un lu-
gar seco de la casería, echa a perder el grano con la hume-
dad, por sano que éste sea; si no existiera humedad en abso-
luto, podrías guardar el cereal incluso bajo tierra, como
hacen en ciertas provincias de allende el mar, donde —en
una especie de pozos que llaman *siri* (silos)— la tierra ex-

[58] En el *opus Signinum* se utilizaban desechos de tejas rotas —Signia (hoy Segni), en el Lacio, era conocida por sus tejas— mezclados y machacados con cal.

hausta acoge los frutos producidos por ella[59]. Pero a nosotros, en estas regiones nuestras tan húmedas, nos convence más aquella ubicación arriba y en el aire de la troje, y esta preparación de suelos y paredes, puesto que, como he referido, los suelos y los lados de los graneros así fortalecidos mantienen a raya al gorgojo. Y si esta plaga se produce, creen muchos que puede atajarse si se avienta en el granero —refrescándolo, por así decir— el fruto afectado. Pero es 16 17
falso de todo punto; pues procediendo así no se expulsa a los bichos, sino que se les mezcla con todos los montones de grano. En cambio, manteniéndolos inmóviles, solo resultan infestados en la parte más alta, puesto que un palmo más abajo no se cría gorgojo, y es mucho mejor exponer al peligro solamente lo que ya está deteriorado que la totalidad del grano. Que cuando nos veamos obligados a utilizarlo, será fácil servirnos del bueno de más abajo tras retirar el que ya estaba averiado. En fin, no creo que la mención aquí de estas cosas, aun sin venir del todo a cuento, sea inoportuna. Sobre todo, los trujales y las despensas de aceite deben ser 18
sitios cálidos, porque todo líquido se expande con el aire caliente y se achica con grandes fríos; el aceite, si se hiela —cosa que apenas sucede— se arrancia. Ahora bien, así como el calor natural procurado por el clima y la orientación resulta necesario, el fuego o las llamas están fuera de lugar, puesto que el sabor del aceite se echa a perder con el humo y el hollín. Por ello, el trujal debe recibir la luz del lado sur, para que no tengamos necesidad de usar fuegos o candil cuando se prense la oliva. El lugar con tinas donde se hace 19
el arrope no será ni estrecho ni oscuro, para que el encargado de cocer el mosto pueda desenvolverse sin dificultad.

[59] Sobre esta práctica, documentada para diversos lugares del Imperio, cf. Varrón, *Agr.* I 57, 2, y Plinio, XVIII 106.

Puede hacerse también un lugar para ahumar la leña y secar-
la rápidamente, caso de no haberla cortado con bastante an-
telación, junto a los baños de los siervos; pues conviene que
haya también baños donde los esclavos de la casa puedan
lavarse (aunque sólo en días de fiesta, que no conviene a la
20 robustez corporal usarlos con frecuencia). Las despensas de
vino será bueno ponerlas encima de lugares de donde habi-
tualmente sale humo, puesto que envejecen antes los vinos
capaces de obtener de determinado tipo de humo una madu-
rez antes de tiempo. Por lo cual deberá haber además otro
tablado adonde podamos trasladarlos; no vayan a estragarse,
a la inversa, por ahumarlos en exceso.

Por lo que se refiere a la ubicación de la casería y a la
21 disposición de sus partes, ya hemos dicho bastante. Por lo
demás, convendrá que cerca de la casería haya lo siguiente:
horno y tahona del tamaño que requiera el previsible núme-
ro de colonos, y dos estanques al menos (uno que sirva para
las ocas y el ganado y otro donde poner en remojo altramu-
ces, mimbres de olmo, varas y cuantas cosas nos sean de uti-
lidad). Habrá también dos muladares, uno que acoja la in-
mundicia reciente y la mantenga un año, y otro del que se
saque la vieja, pero ambos como los estanques, con un lige-
ro declive y el suelo de obra y bien apisonado, para que las
22 humedades no se filtren. Ya que es de la mayor importancia
que el fiemo, no habiéndosele secado el jugo, retenga su
fuerza y se macere con la continuada humedad a fin de que
las semillas de zarzas o de heno que hayan podido entreve-
rarse en la cama de los animales o entre la paja mueran y no
transformen, llevadas al campo, las mieses en herbazales. Es
por eso por lo que los campesinos experimentados cubren
con ramas superpuestas todo lo que han sacado limpiando
corrales de ovejas y establos, no permitiendo que el poder
23 del sol lo seque o abrase. La era, si el caso lo permite, debe

situarse de forma tal que esté a la vista del dueño o, como
mínimo, del administrador. La mejor es la empedrada de
pedernal, porque el grano se trilla enseguida al no ceder el
suelo a los golpes de las pezuñas o de los trillos y porque,
aventado, sale más limpio y sin las chinas y terroncillos que
el terrizo suele añadir durante la trilla. Y debe ponerse cerca 24
un cobertizo —sobre todo en Italia, por lo impredecible del
tiempo— donde, si sobreviene un aguacero repentino, se
pueda llevar y resguardar el grano que está trillándose (des-
de luego, en algunas provincias de allende el mar, donde en
verano no llueve, resulta del todo innecesario). Conviene
también que pomares y huertos estén cercados por un seto,
cercanos a la casería y en sitio adonde puedan ir a parar to-
das las aguas y desechos del corral y los baños, así como el
viscoso alpechín de las olivas prensadas; que hortalizas y
árboles se abonan también con nutrientes como éstos.

De los deberes del propietario

Con todo esto recibido o dispuesto 7
ya así, el principal cuidado del dueño
se dirige a otros asuntos, muy en par-
ticular los relativos a las personas que
están a su servicio, que pueden ser co-
lonos o esclavos (y éstos, libres de cadenas o aherrojados).
Sea afable en su trato con los colonos, muéstrese de buen ta-
lante y más exigente con los trabajos que con los pagos,
puesto que, siendo esto menos ofensivo, resulta incluso más
rentable. Que cuando un campo se cultiva con diligencia,
casi siempre proporciona ganancia y nunca pérdidas —a no
ser por razones de fuerza mayor, como el tiempo adverso o
el pillaje—, por lo que el colono no se atreve a pedir la sus-
pensión de la renta. Ni tampoco debe el dueño hacer valer 2
con insistencia su derecho en cada una de las obligaciones
del colono, tales como el cumplimiento de las fechas de pa-

go o la exigencia de leña y demás pequeños servicios cuyo cuidado ocasiona a los labriegos mayor molestia que gasto. Ni debemos, por supuesto, reclamar cuanto está permitido, pues ya los antiguos creían que «justicia extrema es crueldad extrema»[60]. Ni, por el contrario, ha de aflojarse del todo, porque —como, según es fama, dijo con toda razón el usurero Alfio— «incluso los deudores más fiables se hacen
3 morosos si no se les reclama lo prestado»[61]. Yo mismo, por otro lado, recuerdo haber oído afirmar al viejo Publio Volusio, antiguo cónsul y varón riquísimo de mi época[62], que la heredad más afortunada sería la que tuviera colonos del lugar y los conservara, como si hubieran nacido en una posesión paterna, gracias a una larga familiaridad establecida ya desde la cuna. En este sentido, mi opinión es que, sin duda, es mala cosa alquilar repetidamente una heredad, mas aún es peor el colono de ciudad, que prefiere cultivar el campo
4 mediante esclavos antes que hacerlo él mismo. Decía Saserna que gente así da pleitos en vez de rentas, por lo que debemos procurar retener a colonos de campo tanto como conservar a los más constantes; esto cuando a nosotros mismos el cultivo nos sea imposible o bien no resulte rentable hacer-

60 En Terencio (*Heautontimorumenos* 796) encontramos: *ius summum saepe summa'st malitia*. Cicerón (*Sobre los deberes* I 33) usará la variante más conocida y expresiva, con oxímoron y figura etimológica: *summum ius, summa iniuria*, juzgando ya gastado este proverbio. Columela se decanta por una forma con rima: *summum ius, summa crux* (*crux* sonaría *crus* en la pronunciación vulgar).

61 Horacio inmortalizó a Alfio el usurero en su segundo *Epodo*, pero es personaje por lo demás desconocido.

62 La identificación de este personaje con diferentes próceres de la *gens Volusia* contemporáneos de Columela tropieza con la dificultad del *praenomen*, que no coincide.

lo mediante personal de casa, cosa que, no obstante, sólo
sucede en tierras que se ven asoladas por un clima insalubre
o por la esterilidad del suelo. Por lo demás, cuando se dan 5
una salubridad y una calidad del terreno medianas, el ren-
dimiento de un campo siempre será mayor trabajado por
uno mismo que por un colono; también lo será trabajado
por un capataz, siempre que no medie por parte del esclavo
negligencia o rapacidad en grado sumo (no cabe duda de
que, en la mayoría de los casos, estas dos faltas se cometen
o estimulan por incapacidad del dueño, estando como está
en su mano, por un lado, guardarse de dar el cargo a alguien
así o, por otro, hacer que sea destituido si ya lo hubiera
puesto al frente de la heredad). Ahora bien, en las fincas ale- 6
jadas, a las que no resulta fácil que se desplace el propieta-
rio, todo tipo de cultivo es preferible ponerlo en manos de
colonos libres antes que de capataces esclavos, pero espe-
cialmente el cereal. A éste apenas puede causarle daño —
como podría tratándose de viña y árboles— el colono, mien-
tras que los esclavos lo maltratan sin medida: alquilan bue-
yes que tienen, como al resto de ganado, mal nutridos; no
ponen cuidado en labrar la tierra e inflan la cuenta de la se-
milla que han echado, muy por encima de lo que han sem-
brado en realidad, y ni siquiera lo que han puesto en la tierra
se preocupan de que venga bien, y cuando lo han llevado a
la era, cada día de trilla lo achican, sea por fraude sea por
dejadez. Pues roban ellos mismos, y no lo guardan de otros 7
ladrones, pero es que tampoco anotan con fiabilidad en las
cuentas el grano almacenado. Resulta, así, que el encargado
y los esclavos incumplen su obligación, y el campo con de-
masiada frecuencia se ve desacreditado. Es por lo que creo
que una heredad de esta clase vale más que se alquile si,
como he dicho, va a estar privada de la presencia del dueño.

Del ganado y sus cuidadores

8 Nos ocuparemos a continuación de los esclavos: cuál conviene que sea la responsabilidad de cada uno y cómo hay que repartir los trabajos entre ellos. Y mi primera advertencia al respecto es la de no elegir al capataz entre los esclavos caracterizados por su atractivo físico, desde luego no entre aquellos hechos
2 a las blanduras de la ciudad. Esclavos así carecen de viveza y andan medio dormidos, acostumbrados como están a la inacción y a los entretenimientos de la palestra, el circo, el teatro, el juego, las tabernas y los lupanares. Se pasan la vida pensando en las mismas necedades y, cuando los trasladan a cultivar el campo, el dueño se ve perjudicado en el conjunto de la hacienda más aún que en el rendimiento de los esclavos mismos. Debe elegirse a alguien endurecido desde niño por los trabajos del campo y probado por la experiencia. Mas si no hubiera alguien así, la elección para el cargo se hará entre quienes hayan sobrellevado una esclavi-
3 tud de duro esfuerzo; y el elegido habrá dejado ya atrás la primera juventud sin haber llegado aún a la vejez, lo primero para no restar autoridad al ejercicio de su cargo —puesto que la gente de edad desdeña obedecer a un mozuelo— y lo segundo para que no se venga abajo con tan penoso cometido. Sea, pues, de edad media y de gran fortaleza, conocedor de las cosas del campo o, al menos, con el mayor interés por aprenderlas cuanto antes, ya que no se aviene con nuestro objetivo que uno dé órdenes y otro enseñe. Ni, desde luego,
4 está realmente capacitado para exigir un trabajo alguien que se encuentra aprendiendo de un subordinado qué cosas hay que hacer y de qué forma. La hacienda puede llevarla también aceptablemente un esclavo analfabeto, con tal que su memoria sea muy persistente: dice Cornelio Celso que un capataz de estas características trae al amo muchas más ve-

ces dineros que un libro de anotaciones, porque, ignorante de letras y números, no podrá él mismo amañar las cuentas o temerá ser descubierto si lo hace por mediación de otro[63].
Pero, sea como fuere, al capataz debe asignársele como 5
compañera una mujer que lo contenga y al mismo tiempo ayude en determinadas tareas[64]. Se prohibirá además a nuestro encargado compartir la mesa con la servidumbre o, peor todavía, con alguien de fuera; con todo, ocasionalmente se dignará invitar a comer con él un día defiesta, como muestra de consideración, a quien haya visto destacarse constantemente por el cumplimiento diligente y esforzado de sus obligaciones[65]. No realizará sacrificios, a no ser por mandato de
su señor. No admitirá adivinos ni hechiceras; unos y otras 6
son gentes que, sirviéndose de una superstición sin fundamento, empujan a los espíritus simples a hacer gastos, seguidos de acciones infamantes. Que no sepa nada de la ciudad ni de ningún mercado novenal, a no ser con motivo de
comprar o vender algo de su pertenencia. Y es que «el capa- 7
taz —lo dice Catón— no debe ser andariego»[66], ni traspasar los límites de la hacienda salvo para aprender algún cultivo (y esto si es tan cerca que no le impide volver). No permitirá que se hagan sendas y lindes nuevas en la finca, ni debe admitir huésped, salvo algún amigo o servidor muy próximo
al dueño. Igual que de lo anterior se le debe disuadir, se le 8
exhortará a cuidar del apero y las herramientas: téngalo todo reparado y dispuesto a buen recaudo, y en cantidad doble de lo que requiere el número de esclavos a fin de que nada ten-

---

[63] Hemos perdido la parte agronómica de la «enciclopedia» escrita por Celso, por lo que no podemos ubicar esta referencia.

[64] Cf. Varrón, *Agr.* I 17, 5.

[65] Columela repetirá casi textualmente esta norma, así como muchas de las que siguen, en XI 1, 19-28.

[66] Cf. Catón, *Agr.* 5, 2.

ga que pedir al vecino, porque es mayor el coste en trabajos de los esclavos que lo que pueda gastarse en esos artículos.
9 Ha de tener a la servidumbre atendida y vestida, mirando más la utilidad que la apariencia, así como protegida convenientemente del viento, el frío y la lluvia, inconvenientes todos que se evitan con pellizas de mangas, prendas de trapos cosidos o sayos con capucha. Si se hiciera así, no hay
10 día tan crudo que no permita hacer algo al aire libre. Ni ha de darse maña sólo en el trabajo del campo, sino que debe también estar *instruido —hasta donde lo permite su* condición servil— en las cualidadesdel espíritu, a fin de no ejercer su autoridad ni débil ni cruelmente, premiando siempre con un trato especial la excelencia de algunos sin dejar por ello de perdonar a la vez a los menos buenos, procurando hacerse temer por severo antes que ser odiado por su crueldad. Podrá conseguirlo si prefiere vigilar a sus subordinados para que no falten a su deber, a verse en el caso, por su propia
11 negligencia, de castigar a los que ya han fallado. Y no hay mejor vigilancia, incluso tratándose del sujeto más vil, que reclamarle su trabajo exigiéndole que cumpla como es debido y con el capataz siempre encima. Es así como cada uno de los encargados desempeña a la perfección sus respectivas funciones; en cuanto a los demás, cansados como están por el trabajo, antes se entregarán al reposo y al sueño que a los
12 placeres. Ojalá, en fin, pudieran mantenerse aquellas viejas, pero excelentes, normas que ya han caído en desuso: que el capataz no debe echar mano de compañero alguno en sus tareas, como no sea en cosa propia del dueño; que coma siempre a la vista de los esclavos y lo mismo que ellos, pues así se preocupará de que el pan se haga como es debido y lo demás esté en buenas condiciones; no debe permitir que nadie salga de los límites de la finca si no es enviado por él,
13 cosa que no hará salvo en circunstancias excepcionales. No

debe dedicarse a sus propios negocios ni invertir el dinero de su amo en animales u otras cosas en venta, pues estos negocios distraen la atención del capataz e impiden la coincidencia con los cálculos de su señor (cuando éste le pide las cuentas, aquél le muestra mercancía en lugar de monedas). Ahora bien, en términos generales la cualidad más importante en nuestro capataz es que no crea saber lo que realmente ignora, y que esté siempre procurando aprender lo que desconoce. Que si mucho aprovecha hacer algo bien 14
hecho, es mayor el daño de lo que se hace mal. Y es que la agricultura tiene como principio único y suficiente el hacer una sola vez cada una de las faenas requeridas por el método de cultivo, porque cuando hay que corregir algo, por haber obrado sin la pericia o el cuidado necesarios, la cosa misma está ya pasada de punto y no llega a recuperarse después como para restituir la pérdida y compensar el beneficio de tiempos pasados.

Las normas que deben seguirse con los demás esclavos, 15
y que yo no me arrepiento de haber guardado, son las siguientes. Solía yo hablar en tono bastante amistoso a los del campo, siempre que se hubieran comportado bien, más a menudo que a los de la ciudad, y al darme cuenta de que su esfuerzo ininterrumpido resultaba aliviado con esta muestra de benevolencia de su señor, llegaba incluso a hacer yo alguna broma y a darles a ellos más licencia con las suyas. Lo que hago ahora con frecuencia es tratar con ellos de algunos trabajos nuevos como con personas muy expertas, y de este modo conozco la natural disposición de cada uno, el alcance y la peculiaridad de su inteligencia. Veo también que ellos acometen entonces con mayor gusto el trabajo sobre el que creen que se les ha consultado y se ha emprendido por su propio consejo. Y están, desde luego, las prácticas habitua- 16
les de todo hombre avisado: pasar revista a los esclavos del

ergástulo y comprobar si han sido aherrojados convenientemente, si el lugar mismo donde están presos es lo bastante seguro y fuerte, si acaso el capataz ha atado a uno o desatado a algún otro sin conocimiento del dueño. Pues tendrán para él la mayor importancia estas dos cosas: lo primero, que el capataz no quite los grilletes, salvo con el permiso expreso del propietario, a aquel a quien éste hubiera impuesto tal castigo; y lo segundo, que si él por propia iniciativa ha aherrojado a alguno, no lo suelte antes de ponerlo en cono-
17 cimiento de su señor. Y la indagación del propietario en favor de esta clase de esclavos debe ser más cuidadosa, para que no sean injustamente tratados con la ropa o los restantes suministros, en la medida en que, sometidos como están a muchos (capataces, manigeros, carceleros), se ven más expuestos a sufrir ultrajes y, a su vez, heridos por la crueldad y
18 la avaricia, se hacen más de temer. Así pues, el dueño diligente es el que se entera, por los esclavos aherrojados, pero también por los que no lo están —con los que la confianza es mayor—, si reciben lo que les corresponde de acuerdo con lo dispuesto por él, y comprueba él mismo en su propio paladar la buena calidad del pan y la bebida, y examina el vestido y la protección de manos y pies. A menudo facilitará también las quejas acerca de quienes los maltratan con crueldad o engaños; mi proceder, desde luego, es defender a los que a veces se lamentan con razón, tanto como castigar a quienes agitan con sediciones a los otros esclavos o calumnian a sus cuadrilleros; y en sentido contrario, premiar a los
19 que se comportan de forma enérgica y diligente. Asimismo, he eximido de trabajar e incluso en ocasiones, cuando han criado muchos hijos, he dado la libertad a mujeres especialmente fértiles, porque una descendencia abundante merece ser recompensada. Así, quedaba exenta del trabajo la que tenía tres hijos, y alcanzaba la libertad la que tenía más de

tres. Esta conducta, justa y cuidadosa, del propietario contribuye mucho a acrecentar su patrimonio.

No olvidará, sin embargo, las otras cosas: honrar a los 20
dioses penates cuando haya vuelto de la ciudad, e inmediatamente después, si es el momento apropiado (si no, al día siguiente), inspeccionar sus tierras y examinar el campo en todas sus partes, considerando si su ausencia ha relajado algo la disciplina y la vigilancia, si falta alguna cepa, árbol o fruto; haga recuento igualmente del ganado y los esclavos, lo mismo que de los aperos y el ajuar. Estas prácticas, en su conjunto, si se resolviera a mantenerlas durante bastantes años, le permitirán mantener una bien asentada disciplina cuando llegue la vejez; y por más que los años lo quebranten, en ningún momento de su vida se verá despreciado por sus esclavos.

Cuál debe ser la complexión de los esclavos según los trabajos

Hay que hablar también de la 9
constitución corporal o anímica que, a nuestro juicio, requiere cada trabajo. Al ganado conviene ponerle guardas diligentes y muy templados y apacibles[67], cualidades éstas que aprovechan más a esta tarea que la estatura y la robustez, pues es el suyo un oficio de vigi-
lancia cuidadosa y de buena disposición[68]. El gañán, aun 2
necesitando inteligencia, no reúne condiciones suficientes, sin embargo, si carece de un vozarrón y un porte que lo hagan temible para los animales. Pero atemperará con clemencia su fuerza, ya que antes debe atemorizar que conducirse con crueldad, a fin de que los bueyes obedezcan sus órdenes y duren mucho tiempo sin caer abatidos por el ago-

---

[67] Columela usa el adjetivo *frugalis,* que aquí expresa una combinación de templanza y bondad de carácter (cf. el significado de *frugi).*

[68] Traduzco la voz *ars* por «buena disposición»; cf. *OLD* 4b.

bio doblado del trabajo y el látigo. Mas en su momento vol-
3 veré a las obligaciones de pastores y gañanes; ahora basta
haber advertido que fuerza y altura nada importan en un ca-
so, mientras que en otro son de la mayor importancia. Que
ya he dicho que al labrador lo elegiremos entre los más al-
tos, tanto por lo alegado antes como porque en la agricultura
no hay trabajo menos cansado para el de más talla, ya que
cuando labra se apoya casi derecho sobre la esteva. Los peo-
nes ordinarios pueden tener cualquier constitución con tal de
4 que sean capaces de sobrellevar el esfuerzo. Las viñas re-
quieren hombres anchos y membrudos, más que altos, pues
esa constitución resulta más apropiada para la cava, la poda
y demás labores de la viticultura. En este oficio se necesita
menos que en los demás que el trabajador sea de buen ca-
rácter, porque el viñador debe realizar su trabajo en cuadri-
lla y dirigido por un mayoral, y suele ocurrir que el genio
vivo que conviene a este tipo de trabajo se dé en los desal-
mados. Pues no sólo se pide fuerza al trabajador, sino agu-
deza mental; de ahí que en general los viñedos se cultiven
5 mediante esclavos amarrados. Ahora bien, no hay nada que
una persona como es debido, dotada con la misma agilidad
mental, no pueda hacer mejor que una de mala índole. Hago
esta observación para que nadie piense que mi modo de ver
las cosas es tal que preferiría cultivar los campos con crimi-
nales antes que con gente de bien. En todo caso, mi parecer
es también que no han de confundirse los trabajos de los es-
clavos hasta el punto de que cada uno de ellos pueda reali-
6 zarlos todos. Pues esto es algo que en nada beneficia al agri-
cultor, sea porque entonces nadie considera como propio
ningún trabajo en particular, sea porque la entrega de uno
sirve a una tarea colectiva y no de él, de manera que procura
no esforzarse demasiado; y tampoco los fallos son tomados
en cuenta individualmente, por ser responsabilidad común.

Por lo cual debe separarse a los labradores de viñadores y podadores, y a todos ellos de los peones comunes. Además, 7
las cuadrillas no deben formarse con más de diez hombres: los antiguos las llamaron «decurias» y las consideraron las más adecuadas, dado que ese número de hombres como máximo resultaba fácil de vigilar en el tajo sin que la diligencia del encargado que los dirigía se viera perturbada por un exceso de gente. Así que si el campo es demasiado gran- 8
de, las cuadrillas han de distribuirse por zonas y el trabajo debe repartirse de forma que los hombres no estén solos o en pareja (porque dispersos no es fácil vigilarlos) pero tampoco sean más de diez (para evitar, por otro lado, que crean no tener responsabilidad individual en la tarea, al ser el grupo demasiado numeroso). Esta distribución por cuadrillas fomenta la emulación y al mismo tiempo pone en evidencia a los haraganes, pues al competirse vivamente en el trabajo, reprender a los flojos parece algo justo y no suscita protestas.

Y sí, finalmente, mientras hemos ido señalando las nor- 9
mas principales que debe seguir el futuro agricultor —en materia de salubridad, caminos, vecindario, aguas, ubicación de la casería, amplitud de la heredad, clases de aparceros y de esclavos, y asignación de cargos y tareas—, ya hemos llegado, paso a paso y a su debido tiempo, al tema mismo del cultivo de la tierra. Trataremos de él enseguida, y con bastante detalle, en el siguiente libro.

LIBRO II

(Libro de la siembra)

CONTENIDO DEL LIBRO II

1. Que la tierra, si la estercolas, ni envejece ni se cansa.
2. Cuántas clases de terreno hay.
3. Cuántas subdivisiones hay dentro de esas clases.
4. Qué suelo es el mejor.
5. Cómo se prepara un lugar agreste para convertirlo en labrantío.
6. Cómo reconocer el campo pingüe y triguero.
7. Qué debe hacerse y qué evitarse al labrar la tierra.
8. Cómo deben cuidarse los bueyes desuncidos después de trabajar.
9. En qué tiempo debe alzarse y binarse cada clase de terreno.
10. Cómo habrá de estercolarse el campo triguero.
11. De las clases de semillas.
12. De cuándo hay que sembrar.
13. Qué cantidad de simiente por yugada debe echarse en cada caso.
14. Cómo se corrige la tierra salada y aguanosa.
15. Cómo deben elegirse los granos para sembrar.
16. Cómo se cultivan los cereales después de la siembra.

17. De la escarda con sacho.
18. De la escarda a mano.
19. Qué tipo de suelo conviene a cada legumbre.
20. Cómo y con cuántas labores ha de cultivarse cada cereal y cada legumbre.
21. Cuántas obradas son necesarias por unidad de cultivo.
22. Qué legumbres benefician y cuáles perjudican a los campos.
23. De las clases de estiércol.
24. En qué tiempo deben estercolarse los campos.
25. Cómo de un labrantío se hace prado.
26. Cómo se cultivan los prados ya formados.
27. Cómo debe tratarse y guardarse el heno recién cortado.
28. De la preparación de la era.
29. De la siega.
30. Cómo deben hacerse los trabajos de la era.
31. Qué les está permitido hacer en festivo, y qué no, a los agricultores.

Que la tierra, si la estercolas, ni envejece ni se cansa

Me preguntas, Publio Silvino, —y no vacilo en dar una respuesta— por qué en el libro anterior rechacé ya desde un principio[1] la inveterada opinión de casi todos los que han tratado sobre agricultura, y desestimé, por juzgarlo errado, el parecer de quienes creen que la tierra ha perdido lozanía, cansada y agotada por el desgaste continuado del tiempo y el largo período de cultivo. Y no ignoro que tú reverencias la autoridad 2
de otros ilustres escritores, y en particular la de Tremelio, quien, al transmitir a la posteridad —con elegancia y saber unidos— un gran número de preceptos agrícolas, sin duda se dejó llevar por una excesiva devoción a los antiguos que discurrieron sobre tales temas, y equivocadamente creyó que la Tierra, madre de todas las criaturas, como hembra consumida ya por la edad de una anciana, era incapaz de seguir alumbrando. Cosa que también yo admitiría si la producción de frutos hubiera cesado por completo. Que de igual 3
manera entre los humanos la esterilidad se reconoce finalmente en la vejez, no cuando la mujer deja de parir trillizos o gemelos, sino cuando no tiene ninguna posibilidad de concebir y dar a luz; es así como, pasado el tiempo de la juventud, por más que quede aún larga vida, ya no se recupera la fertilidad que se le niega a esa edad. Muy de otro modo, el

[1] Véase I, pref. 1-6.

terreno que ha sido dejado lleco, ya sea adrede o por cual-
quier azar, cuando vuelve a cultivarse, compensa del reposo
4 al colono con un gran rendimiento. Por tanto, si es cierto
que la senectud humana, una vez que se presenta, no puede
retroceder ni volver a la edad joven y vigorosa, no sólo la an-
tigüedad de la tierra no es la causa de una producción esca-
sa, sino que ni siquiera el cansancio del suelo mengua la cose-
cha del labrador. Pues nadie sensato se convencería de que,
igual que a los hombres un inmoderado ejercicio corporal o
la carga de algún peso les produce fatiga, a los campos les
5 ocurre lo propio con cultivos y labores. ¿Qué sentido tiene
entonces —dirás— lo que Tremelio afirma: que los parajes
vírgenes y boscosos desbordan fertilidad cuando son culti-
vados por vez primera, pero luego ya no responden igual a
la labor del colono? Sin duda Tremelio observa lo que suce-
de, pero no acaba de ver el porqué. Pues ciertamente la tie-
rra virgen y recién convertida en labrantío, de monte que
era, no debe considerarse más fecunda por la precisa razón
de que esté más descansada y sea más joven, sino porque,
cebada con ración extra de forraje —por así decir— con las
hojas y yerbas producidas por su propia naturaleza a lo largo
de muchos años, le es más fácil producir y sacar adelante los
6 frutos. Pero cuando las raíces de las hierbas, destrozadas por
rastros y arados, y el bosque, talado por el hacha, han dejado
de nutrir a la madre, cuando las hojas que en la estación
otoñal yacían sobre ella tras desprenderse de árboles y ma-
leza son removidas por la reja, mezclándose con el subsuelo
—que suele ser más pobre— y deshaciéndose, cuando esto
ocurre, el resultado es que la tierra enflaquece, privada co-
7 mo está de su antiguo alimento. Así pues, los campos nos
deparan un rendimiento menos generoso por causa, no del
cansancio —como muchos han creído— ni de la vejez, sino
de nuestra propia flojedad, desde luego. Y es que podríamos

obtener mayor producción con tal de reanimar la tierra mediante estercoladuras frecuentes, oportunas y moderadas. En el libro anterior prometí que hablaría de cómo cultivarla[2], y eso me dispongo a hacer ahora.

Cuántas clases de terreno hay

Los mayores expertos en agricul- 2
tura dejaron dicho, Silvino, que hay tres clases de terreno: llanura, collado y montaña. De los terrenos llanos, elogiaron sobre todo, no el situado como a nivel, en superficie perfectamente plana e igualada, sino el que presenta cierta inclinación; de los collados, el de suave y cómoda pendiente; de las montañas, la abrupta y elevada, pero cubierta de bosque y yerbas.

Cuántas subdivisiones hay dentro de esas clases

Por otro lado, dentro de cada clase 2
de terreno pueden darse seis tipos de suelo: pingüe o delgado, suelto o denso, húmedo o seco. Calidades éstas que, mezcladas unas con otras y alternando entre sí, dan lugar a una gran variedad de tierras. El tratadista[3] de agricultura no habrá de detallarlas, pues no es objetivo de un tratado perderse en subdivisiones que no tienen fin, sino proceder por clases principales, que fácilmente pueden ser relacionadas por el pensamiento igual que con las palabras[4].

---

[2] Véase I 9, 9.

[3] Columela usa aquí el término *artifex* en sentido propio, esto es, «autor de un tratado o manual *(ars)*».

[4] Una idea muy parecida se encuentra en SÉN., *Epístolas*... 89, 2-3. En la crítica al exceso de detallismo puede verse una velada alusión a la manía clasificatoria de Varrón.

Qué suelo es el mejor

3 Así, tenemos que echar mano de
ciertas uniones —digámoslo en estos
términos— entre cualidades dispares
entre sí: las *syzygíai enantiotḗtōn* de
los griegos, que nosotros podríamos
traducir como «parejas de contrarios». Y vaya también por
delante que, de todos los posibles productos del campo, son
más los que se dan mejor en llano que en colinas, como
4 son más los que prefieren el suelo pingüe al delgado. No
hemos averiguado si tiene más cultivos el secano o el rega-
dío, porque casi no tienen fin, de un lado y de otro, los pro-
ductos a los que placen lugares secos y lo mismo aquellos
que gustan de los húmedos. Lo que no impide que unos y
otros vengan mejor en las tierras sueltas que en las compac-
tas. Ni nuestro Virgilio se olvidó de decirlo, tras mencionar
las otras cualidades del campo fértil:

y cuyo suelo es friable, pues eso imitamos al arar[5].

No otra cosa, en efecto, es cultivar sino desmenuzar y es-
5 ponjar la tierra, y por este motivo las mayores ganancias las
proporciona un campo pingüe y friable a la vez, puesto que,
rindiendo al máximo, exige lo mínimo, y lo que pide se
cumple con poco esfuerzo y coste. Con razón, pues, diría-
mos que este suelo es el más ventajoso. Le sigue de cerca el
denso pero con sustancia, porque recompensa el gasto y el
6 esfuerzo del colono con abundante cosecha. El tercer lugar
corresponde al suelo bien irrigado, porque puede producir
frutos sin gasto. Catón, que ponía muy por delante de lo
demás el rendimiento de los prados, decía que éste era el
primero[6]; pero nosotros hablamos ahora del cultivo de la

[5] *Geórg.* II 204.

[6] Cf. *Agric.* 9.

tierra, no de su abandono[7]. Ningún tipo de suelo se considera peor que el que es a la vez seco, apretado y magro, ya que es difícil de trabajar y ni siquiera es agradecido, una vez hechas las labores; tampoco produce bastante si se deja para prados o pastos. De manera que un campo así, ya esté cultivado o en barbecho, el colono habrá de aborrecerlo y habrá de huir de él como si lo infestara la peste: que si ésta es causa de muerte, nuestro campo lo es de hambre, su más tétrica compañía, si damos crédito al lamento de las musas griegas: «no hay suerte más amarga que morir de hambre»[8]. 7

Cómo se prepara un lugar agreste para convertirlo en labrantío

Pero será mejor ocuparse ahora del suelo más fértil y del doble tratamiento que requiere, según sea cultivado o agreste. Empezaremos, puesto que primero es preparar el campo y luego cultivarlo, por el caso de una zona inculta que se quiere convertir en tierra de labor. Advirtamos, pues, si el paraje agreste en cuestión es seco o húmedo, cubierto de arboledas o áspero y pedregoso, vestido de junco y grama o intransitable por la espesura de helechales u otra maleza. Si fuera húmedo, habrá que desecar previamente la mucha humedad mediante zanjas, que yo he visto de dos clases: ocultas o al descubierto. En las zonas de tierra apretada y gredosa se dejan abiertas; pero donde la tierra es más friable, unas cuantas se hacen abiertas y algunas otras se tapan, disponiendo éstas de manera que desemboquen en las zanjas abiertas[9]. Y las abiertas convendrá hacerlas con más anchura en la parte su- 8 9

[7] Acerada ironía y nueva crítica de sus predecesores.

[8] Hom., *Od.* XII 342.

[9] *Locus criticus.* He procurado trasladar el sentido del texto; entre las distintas variantes de lectura, me inclino, con Sobel y Ash, por *in ora,* aunque sin total convencimiento (cabría también leer *eae in ora).*

perior, los lados en pendiente y estrechándose hacia el fon-
do, como tejas puestas del revés; pues las que tienen las
paredes en perpendicular, el agua las echa a perder ensegui-
10 da y las llena la tierra desprendida de arriba. Las tapadas, en
cambio, deberán cegarse tras cavar tres pies de profundidad;
recibirán primero, hasta la mitad, piedra menuda o grava
limpia y luego se igualarán echando encima parte de la tie-
rra excavada. O bien, si no hubiera disponible piedra ni cas-
cajo, se formará con sarmientos entrelazados algo parecido
a una cuerda, de un grosor que pueda ajustarse y comprimir-
11 se en el estrecho suelo de la zanja. Se extenderá entonces
por el fondo y, una vez apisonado encima follaje de ciprés o
de pino (o de otra especie, si no hay de éstas), se cubrirá de
tierra; no sin colocar, a uno y otro extremo de cada zanja,
dos piedras que simplemente sostengan a otra cruzada en-
cima —a modo de puentecillo—, para que esta estructura
sujete los flancos y no resulte obstruido el paso del líquido
en uno u otro sentido. La preparación de una zona cubierta
de bosque y maleza es de dos maneras: o sacando de raíz los
árboles y retirándolos, o —si son pocos— sin más que ta-
12 lándolos, dándoles fuego y enterrándolos con el arado. En
cuanto al terreno pedregoso, fácilmente se deja expedito re-
cogiendo los guijarros; si éstos se encuentran en gran abun-
dancia, hay que apilarlos en ciertos puntos para que el resto
del campo quede limpio, o bien hay que poner las piedras en
un surco bien hondo y cubrirlo. Así se hará, no obstante, só-
13 lo si la baratura de los jornales lo hace aconsejable. Rejas y
cavas son la perdición de juncos y grama, y desarraigarlos
una y otra vez —cosa que puede hacerse incluso al labrar—,
la de los helechos; pues el que ha sido arrancado muy a me-
nudo muere antes de pasar dos años, y aun con mayor cele-
ridad si, al mismo tiempo, estercolas y siembras altramuces
o habas para sacar algún provecho mientras subsanas el de-

fecto del campo. Pues es sabido que el helecho desaparece más fácilmente con siembras y estercoladura; pero incluso si lo cortas con la hoz según va moviendo —cosa que puede hacer hasta un niño—, se agota su vivacidad dentro del plazo citado. E inmediatamente después del procedimiento para 14
poner a punto un terreno inculto viene cómo se han de llevar los cultivos en las tierras en barbecho; enseguida expondré mi opinión sobre el particular, no sin haber señalado antes a los interesados en la labranza algunas cosas que previamente deben conocerse.

Cómo reconocer el campo pingüe y triguero

Si hago memoria, son muchos, entre los antiguos que escribieron de las cosas del campo, los que han señalado el natural dulzor de la tierra, la abundancia de hierbas y árboles y el color negro o ceniciento como señales reconocidas e inequívocas del campo pingüe y productor de grano. No discuto lo de- 15
más, pero en cuanto al color, me extraña sobremanera que, aparte de otros autores, el propio Cornelio Celso —hombre de buen juicio no sólo en agricultura sino en cuanto tenga que ver con la Naturaleza— errara en su pensamiento u observación hasta el punto de no percatarse de los muchos lugares lagunosos, de los muchos campos de salinas también, a los que dichos colores van generalmente asociados; pues 16
por experiencia sabemos que apenas hay lugar con agua detenida que no tenga ese color negro o ceniciento. A no ser que sea yo quien se engaña al pensar que el suelo cenagoso de una laguna, un lodazal salobre, o bien el terreno de salinas, junto al mar, no pueden producir ricas cosechas de cereal: pero este error de los antiguos es demasiado evidente para tener que refutarlo con mayor argumentación. Así que el color no debe tomarse como prueba y segura garantía de

17 la bondad de los terrenos, y por ello el campo triguero, esto es, el pingüe, debe apreciarse más en otras cualidades. Y es que, al igual que ocurre con los más vigorosos entre nuestros animales, a los que han cabido en suerte colores distintos, casi innumerables, así también los tienen, muchos y variados, las tierras más fértiles. De modo que procuraremos
18 que el suelo que pensamos cultivar sea pingüe; lo cual, con todo, es por sí insuficiente si carece de dulzor. Podemos averiguar ambos extremos con un procedimiento bastante sencillo, que consiste en rociar con un poco de agua un terrón y amasarlo con la mano: si es glutinosa y se pega al apretarla levemente, y —como dice Virgilio—

se adhiere como la pez, adaptándose a los dedos que la cogen[10],

y no se desmenuza cuando se la tira al suelo, son todos indicios de que una tierra así es sustanciosa y pingüe por natura-
19 leza. Puedes, además, reponer el terrón en el hoyo y pisarlo: si sobresale como por obra de algún fermento, es prueba segura de que la tierra es pingüe; si resulta escaso, de que es magra; si lo iguala, de que su calidad es mediana. Aunque lo que acabo de decir no es tan fiable en el caso de la tierra negruzca *(pulla)*[11], que se prueba mejor con la producción de
20 frutos. También podremos conocer el sabor, de la manera siguiente. En un recipiente de barro, mézclense con agua dulce terrones arrancados de la parte de campo que más nos

[10] *Geórg.* II 250. Cf. PALAD. I 5, 3, en el mismo sentido; Plinio, en cambio, señala (XVII 27) que la viscosidad por sí sola no garantiza que el suelo sea rico, ya que también la arcilla de alfarero tiene esa cualidad.

[11] Llamábase *pulla* la tierra negra y friable característica de las zonas volcánicas de Italia: cf. *OLD,* s. v. *pullus* 2c; es la «tierra negra» de Campania mencionada en I pref. 24.

desagrada, previamente humedecidos, y tras colarla cuidadosamente, como si fuera vino turbio, degústese la mezcla: el sabor que los terrones hayan prestado al agua y que ésta haya retenido, ése diremos que es el sabor del suelo en cuestión. Mas, fuera de este experimento, hay muchas cosas que indican una tierra dulce y de pan traer, tales como el junco, la caña, la grama, el trébol, el yezgo, las zarzas, los endrinos y otras muchas que igualmente conocen los zahoríes y que
no se crían más que en terrenos con vetas de agua dulce. Y 21
conviene que no nos contentemos con la apariencia visible del suelo somero, sino que debe explorarse con diligencia qué clase de material hay abajo, si es o no tierra. De hecho, para el cereal bastará una profundidad de dos pies de tierra buena por igual; para los árboles, cuatro pies serán más que suficiente. Una vez que hayamos puesto así en claro estos extremos, es hora de preparar el campo para llevar a cabo la siembra. Ahora bien, el rendimiento que obtengamos no será irrisorio si hacemos el trabajo con tino y a conciencia; por lo cual, es de la mayor importancia fijar por escrito el plan de esta labor, que los agricultores han de seguir como ley y modelo a la hora de labrar sus campos.

Qué debe hacerse y qué evitarse al labrar la tierra

Así pues, en la labor es conve- 22
niente tener uncidos a los bueyes bien juntos a fin de que, erguidos y altas las cabezas, avancen con toda prestancia, los cuellos sufran menos y el yugo se ajuste mejor a su cerviz. Esta forma de uncirlos es, en efecto, la que goza de mayor aprobación, pues la que se estila en algunas provincias, consistente en atar el yugo a los cuernos, ha sido condenada prácticamente por todos cuantos han puesto por escrito preceptos para los campesinos, y no
sin razón. Y es que los animales pueden hacer más fuerza 23

con el cuello y el pecho que con los cuernos, y con este procedimiento se esfuerzan con toda la masa de su cuerpo y todo su peso, mientras que con el otro sufren la tortura de sus cabezas, tensas hacia atrás y hacia arriba, arañando apenas con una reja demasiado ligera la superficie de la tierra; y el motivo de servirse de arados más pequeños no es sino que no son capaces de hender a fondo la piel abierta de los eriales (si esto se hace, aprovecha muchísimo a todas las plantas, pues una reja bien honda en los campos determina un aumento mucho mayor de los frutos de sembrados y de ár-
24 boles). En este punto, por consiguiente, disiento de Celso, quien, temiendo un gasto desde luego mayor cuando los animales son de más envergadura, aconseja remover la tierra con rejas y dentales pequeños a fin de poder realizar esta tarea mediante bueyes de menor talla; ignora que, siendo la cosecha abundante, hay más ganancia que gasto si adquirimos animales de tiro más grandes, especialmente en Italia, donde el campo plantado de arboleda emparrada y olivos requiere ser trabajado y removido más a fondo con un doble objetivo: que las raíces superficiales de vides y olivos sean cortadas por las rejas —caso de persistir, estas raíces perjudican a los frutos— y que las más profundas reciban el alimento de la humedad más fácilmente, al estar el suelo
25 trabajado a fondo. Con todo, el método de Celso puede ir bien en Numidia y Egipto, donde el suelo está generalmente desnudo de árboles y se siembra cereal; y una tierra de esa clase, friable, de pingüe arena, suelta como ceniza, es suficiente removerla incluso con el arado[12] más liviano. Es me-

[12] Designado aquí con la voz *dens* (antes se ha hablado de *dentalis*, el dental o «madero donde se encaja la reja») como sinécdoque: véase *OLD*, s. v. *dens*, 3, y la explicación del nombre, verosímil en esta ocasión, por parte de VARRÓN, *La lengua latina* V 135.

nester, en fin, que el gañán vaya por lo labrado y que lleve
el arado en surcos alternos —según toque— ya ladeado, ya
derecho y a reja llena; procurando, en todo caso, que no
quede parte alguna de suelo en bruto y sin remover: lo que
los agricultores llaman «escaño»[13]. Cuando los bueyes se 26
aproximen a un árbol, hay que retenerlos con firmeza y re-
tardar su paso, no vayan a sufrir sus cuellos una sacudida al
topar la reja violentamente con una raíz, o no sea que el
buey vaya a dar con el cuerno contra el tronco con todas sus
fuerzas o bien pueda rozarlo con el extremo del yugo y
arrancar una rama. Infúndales miedo con la voz mejor que
con zurriagos, y sean los golpes el último recurso cuando se
obstinen en no trabajar. Jamás hostigue con el aguijón al
novillo —esto lo hace irritable y coceador—, aunque a ve-
ces haya de advertirlo con el látigo. Ni debe pararse a mitad 27
del surco, sino descansar al final, al objeto de que el buey se
aplique con mayor prontitud a recorrer todo el tramo por la
esperanza de hacer una pausa. Prolongar el surco más allá
de los ciento veinte pies perjudica al ganado, ya que la fati-
ga es excesiva cuando ha excedido esta medida. Cuando se 28
alcanza la vuelta de surco, empujará hacia adelante el yugo
y parará a los bueyes para que se les refresque el cuello; éste
enseguida les quema si va constantemente oprimido, de
donde les viene hinchazón y luego úlceras. Y no dejará de
usar el gañán, junto con el arado, la *dolabra*[14]: sacará afuera
y rebuscará todos los tallos rotos y las raíces someras que
enmarañan el terreno de una arboleda emparrada.

[13] *Scamnum,* es decir, un escaño o banco de tierra dura.

[14] Herramienta con pico a un lado y corte al otro (el término ha quedado en el «dolobre» de los canteros).

3 *Cómo deben cuidarse los bueyes desuncidos después de trabajar*

A los bueyes, una vez desuncidos después de la labor, tras atarlos, les dará friegas comprimiendo su lomo con las manos y tirándoles de la piel para evitar que quede pegada al cuerpo, porque además es una clase de enfermedad en extremo
2 dañina para el ganado mayor[15]. Que frote sus cuellos y, si están acalorados, vierta vino puro en sus fauces (con un sextario para cada uno bastará). Y no es bueno atarlos a los pesebres antes de que dejen de sudar y jadear. Luego, en su momento, cuando puedan alimentarse, no conviene darles mucha comida y de todo tipo, sino por partes y poco a poco. Una vez hayan comido, hay que llevarlos al agua, silbando para sugestionarlos y conseguir que beban con más gana; y finalmente, vueltos ya al establo, podrán saciarse con una ración generosa de forraje. Con lo dicho hasta aquí sobre el cometido del gañán hay más que suficiente. Toca ahora explicar asimismo los tiempos de labrar el campo.

4 *En qué tiempo debe alzarse y binarse cada clase de terreno*

La tierra llana y pingüe, que retiene el agua bastante tiempo, debe alzarse en la época del año en que empieza a hacer calor, cuando ha criado toda la hierba y no han madurado todavía sus semillas. Y debe labrarse con surcos tan numerosos y apretados que sea difícil decidir en qué sentido se ha guiado la reja, porque de esta forma todas las raíces de las
2 hierbas quedan deshechas y se acaba con ellas. La tierra en barbecho debe también reducirse a polvo mediante repetidas labores, tal que no precise desterronamiento, o muy ligero, tras la siembra; ya los antiguos romanos dijeron que mal se

[15] Se trata de la *coriago:* cf. VI 13, 2-3 y VEGECIO, *Vet.* IV 12, 1.

ha labrado un campo que necesita desterronarse después de sembrado. Además, el agricultor debe verificar una y otra 3
vez que lo han arado como es debido, y no sólo con la vista —que resulta burlada en ocasiones por la tierra desparramada encima de los «escaños», que quedan así ocultos—, sino también sirviéndose del tacto —al que es difícil engañar cuando introducimos transversalmente en los surcos una vara fuerte y derecha—. Si ésta penetra por igual y sin obstáculo, es evidente que el suelo se ha removido por entero e ininterrumpidamente; pero si al entrar la vara se le opone alguna parte más dura, es señal de que el barbecho no se ha labrado ahí. Cuando los gañanes ven hacer esto muy a menudo, no se exponen a hacer «escaños». Así que los campos llanos y húmedos deben alzarse después de los idus de abril.
Arados que fueren en ese tiempo, convendrá binarlos en los 4
diez días antes o después del solsticio[16] (que cae el noveno u octavo antes de las calendas de julio) y luego terciarlos hacia las calendas de septiembre, puesto que es opinión unánime de los agricultores expertos que no debe ararse desde el solsticio de verano hasta ese momento, salvo que —como sucede algunas veces— la tierra quede empapada con lluvias copiosas e inesperadas, semejantes a las del invierno.
Cuando tal cosa acontece, no existe inconveniente alguno en 5
labrar los barbechos en el mes de julio. Mas, cuando quiera que se labre, pondremos buen cuidado en no trabajar un campo embarrado o humedecido a medias por chubascos ligeros; a esta tierra la llaman los campesinos «mudable» y «dañada»[17], y se da cuando, después de mucho tiempo seco, una lluvia escasa ha calado sólo la parte superior de los terrones, sin llegar a lo de abajo. Y es que los campos que se

[16] Literalmente, «en los veinte días situados alrededor del solsticio».

[17] Traduzco así los adjetivos *uaria* (tornadiza, poco clara) y *cariosa* (podrida, pasada).

aran enlodados no pueden ya trabajarse en todo un año, pues no están en condiciones de ser sembrados, desterronados o plantados. Ahora bien, en lo que respecta a los que han recibido una labor estando su tierra —como dicen— «mudable», permanecen improductivos durante tres años segui-
6 dos[18]. Así que, por encima de todo, a la hora de labrar los campos procuremos buscar una composición intermedia: que ni carezcan por completo de humedad ni estén encharcados, porque un exceso de humedad —como he dicho— los hace limosos y fangosos, mientras que los resecos por tanta aridez no pueden ponerse a punto como es debido, pues la dureza del suelo rechaza la reja del arado o, si llega a penetrar por algún sitio, no desmenuza la tierra, sino que levanta tormos enormes. Estos quedan asentados e impiden binar el campo debidamente, ya que la reja es echada fuera del surco por la masa de los terrones, como si hubiera unos cimientos que obstaculizaran el paso; consecuentemente, se forman también «escaños» al binar, y los bueyes sufren tre-
7 mendamente con trabajo tan accidentado. Además, todo suelo fértil, incluso el más fecundo, tiene una capa inferior más pobre que arrastran consigo esos terrones removidos de mayor tamaño; en consecuencia, la mezcla de la materia estéril con la más rica hace disminuir la abundancia de la cosecha. Asimismo, el plan de trabajo del campesino se ve entorpecido por el menguado avance de las labores (porque, cuando el terreno se ha endurecido, no puede hacerse lo que corres-
8 ponde). Así que en períodos secos aconsejo binar la tierra alzada con anterioridad, y aguardar la lluvia que nos facilite el cultivo una vez impregnada la tierra de humedad. Una yugada de campo como éste se prepara con cuatro obradas,

---

[18] En dos ocasiones (*Agr.* 5, 6 y 34, 2), Catón desaconseja trabajar la tierra *cariosa*, advirtiendo en la primera de ellas que —caso de hacerlo— siguen tres años de esterilidad.

pues en dos se da sin problemas la primera reja, en una más
se bina, y en tres cuartos de día se tercia, disponiéndose en
caballones el sembrado en el cuarto de jornada restante. A
estos mismos caballones los campesinos los llaman *porcae*
cuando se ha arado de tal forma que entre dos surcos bastan-
te separados entre sí hay en medio una elevación que ofrece
al grano asentamiento seco. Los collados de suelo pingüe de- 9
ben alzarse en el mes de marzo, una vez terminada la siem-
bra del cereal tremesino, o ya en febrero, caso de aconsejar-
lo la templanza del cielo y lo seco del país. Luego, desde
mitad de abril hasta el solsticio, se binarán, y la tercera reja
se dará en torno al equinoccio de septiembre; una yugada de
campo de estas características se cultiva con igual número
de obradas que los terrenos más húmedos. Y al labrar terre- 10
no montuoso nuestra principal preocupación debe ser orien-
tar los surcos de través, pues por este procedimiento se ali-
via la dificultad de la pendiente y la fatiga de bestias y
hombres disminuye de la manera más sencilla. No obstante,
cada vez que binemos tendremos que llevar el surco en obli-
cuo, ora un poco más hacia arriba de la ladera, ora un poco
más hacia abajo, a fin de abrir la tierra a uno y otro lado y
no removerla repitiendo el trazado anterior. El terreno llano 11
y delgado, abundante en agua, lábrese a finales de agosto,
désele una segunda reja en septiembre y que esté preparado
para la siembra alrededor del equinoccio; el trabajo en esta
clase de suelos es más hacedero, por lo que se necesitan
menos obradas (bastan tres para una yugada). Tampoco las
laderas de tierra delgada deben ararse en pleno verano, sino
por las calendas de septiembre, ya que si se les da la primera
reja antes de esta fecha, el suelo, agotado ya y desustancia-
do, se abrasa con el sol estival y no conserva resto alguno de
vigor. Así que lo mejor es labrarlo entre las calendas y los
idus de septiembre, binándolo enseguida para poder sem-

brarlo con las primeras lluvias del equinoccio; y no debe sembrarse el campo de este jaez sobre los caballones sino en los propios surcos.

Cómo habrá de estercolarse el campo trigueño

5 Ahora bien, antes de binar una tierra delgada, convendrá estercolarla, pues con esto la engordamos, por así decir, como si le diéramos forraje. Habremos de disponer montones de fiemo de unos cinco modios, más espaciadamente en terreno llano y a menor distancia unos de otros en las laderas (bastará dejar ocho pies de separación en todas direcciones en el primer caso, y dos menos en el segundo); y es nuestro gusto que esto se haga con luna menguante, pues esta circunstancia libra
2 a las mieses de yerbas. Una yugada de las que se estercolan más densamente necesita veinticuatro carretadas, y una de las de menor densidad de estiércol, dieciocho. Una vez extendido el fiemo, hay que mezclarlo sin dilación con la tierra dándole una reja enseguida, cubriéndolo para que no pierda su fuerza con el ardor del sol y para que el suelo, al mezclarse con él, se nutra —como decíamos— y engorde. Así pues, cuando se dispongan en un campo los montones de fiemo, el número de los que se distribuyan no deberá exceder la cantidad que los gañanes puedan enterrar en el mismo día.

De las clases de semillas

6 Puesto que hemos enseñado a preparar la tierra para la siembra, demos paso ahora a las clases de semillas. Ocupan el primer lugar entre los cereales, como más útiles, el trigo[19] y la

[19] El término *triticum* designa especies de grano «desnudo», como *Triticum durum* Desf. y *Triticum turgidum* L.

escanda[20]. De trigo se conocen muchas variedades, pero entre ellas es preferible para la siembra el que llamamos rubión *(robus),* porque aventaja a los otros en peso y también en lustre. Sigue en calidad el candeal[21], de aspecto excelente 2
en el pan, pero que falla en el peso. Tercero será el tremesino *(trimestre),* del que los labradores echan mano llenos de agradecimiento, pues se recurre a él cuando, a causa de las aguas o por otra circunstancia, no ha podido hacerse la siembra a su debido tiempo. Por lo demás, no es sino una variedad del candeal. Las otras clases de trigo están de más, salvo para quienes se complacen en la multiplicada diversidad de frutos y se jactan de ella vanamente[22]. Y en cuanto a la 3
escanda, son cuatro las variedades que vemos generalmente en uso: el farro que es llamado *Clusinum*[23], de apariencia blanca y brillante; el farro denominado *uennuculum,* ya sea de color rojizo o blanco, aunque ambos de mayor peso que el *Clusinum;* la escanda tremesina, por nombre *halicastrum,* que es la principal por su peso y calidad. De estas variedades de trigo y escanda deben tener reserva los labradores, y esto por un motivo: que rara vez un campo es de tal condición que podamos contentarnos con una sola clase de simiente, pues suele haber en él alguna parte aguanosa o reseca. El trigo prevalece mejor en lugar seco, mientras que la escanda sufre menos con la humedad.

---

[20] Columela dice aquí *semen adoreum* —son sinónimos *far, ador, far adoreum, far uennuculum* (cf. VIII 5, 17 y XI 2, 9); más tardíos, *zea, scandala*—, esto es, el farro o escanda, un trigo de grano «vestido» *(Triticum dicoccum* Schrk.), el más usual en un principio entre los romanos, aunque luego sería desplazado por variedades de grano «desnudo».

[21] Traduzco así la *siligo* de Columela, identificada con *Triticum vulgare* Vill.

[22] Una crítica similar, quizá referida a Varrón, en II 2, 2.

[23] De *Clusium,* en Etruria, hoy Chiusi.

7 Aunque son muchas las especies de legumbres[24], diríamos que las más apreciadas y usadas por el hombre son las habas, las lentejas, los guisantes, las caretas *(phaselus)*[25], los garbanzos, el cáñamo, el mijo[26], el panizo[27], el sésamo, los altramuces, el lino también y la cebada, porque de ésta se hace la *tisana*[28]. Igualmente, entre los forrajes los mejores son la alfalfa[29] y la alholva[30]; no les va a la zaga la ve-
2 za[31], y a poca distancia de ésta siguen la cícera[32], el yero[33] y el verde de cebada. Mas primero nos ocuparemos de las que sembramos para el consumo humano, teniendo presente el antiquísimo precepto según el cual habremos de recoger el fruto[34] empezando por los parajes más cálidos, siguiendo por los templados y dejando para el final los fríos. En todo caso, los preceptos que ahora daré se aplican a una región templada.

---

[24] Aparte de que no todas las especies citadas luego son propiamente legumbres, las variedades no tienen que coincidir necesariamente con las actuales más conocidas. Plinio, más exacto, sólo incluye leguminosas en XVIII 117-142.

[25] Variedad eurasiática, no originaria de América, de judías: *Vigna sinensis* Endl.

[26] *Panicum miliaceum* L.

[27] *Setaria italica* P.B., variedad de mijo.

[28] Decocción filtrada (una especie de jarabe) de cebada tostada y mondada.

[29] Es la *(herba) Medica,* es decir, «la hierba de los medos», de quienes parece que la tomaron los griegos = *Medicago sativa* L.

[30] El *faenum Graecum* = *Trigonella fenum-graecum* L.

[31] *Vicia sativa* L.

[32] Variedad de almorta = *Lathyrus sativus* L.

[33] *Vicia ervilia* Willd. = *Ervum ervilia* L.

[34] Leo *metamus,* con los manuscritos y Ash, frente a Lundström *(iaciamus)* o Richter *(mittamus),* pues el precepto no tiene mucho sentido referido a la siembra; en relación con ésta, hay que recordar otros lugares donde Columela dice que en general debe hacerse cuanto antes, y más pronto en los lugares fríos que en los cálidos (II 8, 2-3; II 9, 7; XI 2, 8).

De cuándo hay que sembrar

Es el gusto de nuestro poeta que 8
no se siembre la escanda, ni tampoco el trigo, antes de que se hayan puesto las Pléyades. No otra cosa refiere en estos versos:

mas, si pensando en el trigo que siegues y espelta madura
trabajas la tierra, y sólo en espigas te empeñas,
que se escondan primero, muy de mañana, las hijas de [Atlante[35].

Pues bien, se ocultan treinta y un días después del equi- 2
noccio de otoño, que viene a ser el noveno día antes de las calendas de octubre; por lo cual se entiende que la siembra del trigo debe hacerse en los cuarenta y seis días que van del ocaso de las Pléyades (que tiene lugar el noveno día antes de las calendas de noviembre) al tiempo del solsticio invernal[36]. Ciertamente, los agricultores avisados observan la norma de no arar ni podar viña o árboles en los quince días que preceden y en los quince días que siguen al solsticio; y tampoco nosotros dejamos de estar de acuerdo en que la siembra debe hacerse así en un campo templado y sin humedad; pero en lugares aguanosos y de tierra delgada, o 3
bien en los parajes fríos, igual que en las umbrías, por lo general conviene hacer la sementera sin pasar las calendas de octubre,

[35] Virg., *Geórg.* I 219-221.

[36] Este solsticio es la *bruma (breuima),* esto es, la *breuissima* (sc. *dies),* situada por Columela (cf. IX 14, 12) *circa VIII Kal. Ian.* (25 de diciembre), si bien el calendario de nuestro autor resulta a menudo confuso; en el pasaje aludido del libro IX nos dice que sigue los calendarios de Eudoxo y Metón, menos exactos que los cálculos de Hiparco. Las Pléyades o *Vergiliae* son siete estrellas de la constelación del Toro, tenidas por hijas de Atlante o Atlas: se ponen el 24 de octubre, según Columela.

mientras deje, seca, la tierra, y estén suspensas las nubes[37],

para que las raíces de los cereales se hagan fuertes antes de verse dañadas por los aguaceros del invierno, los hielos y las rosadas. Ahora bien, por más que se haya sembrado en el momento debido, aun así se pondrá buen cuidado en hacer caballones anchos y abundantes surcos de desagüe (que algunos llaman *elices)* y en conducir toda el agua a unos cana-
4 les, y de allí fuera de los sembrados. No ignoro que algunos autores antiguos advirtieron que no se sembraran los campos sino cuando la tierra hubiese quedado empapada por las lluvias, cosa que yo no dudo sea más conducente para el labrador, si se produce en el momento preciso. Pero si, como a veces ocurre, las precipitaciones son tardías, bien puede entregarse al suelo —aunque esté sediento— la simiente: también suele hacerse esto en ciertas provincias donde el clima es de esa manera. Pues lo que se ha echado y enterrado en suelo seco, exactamente como si se hubiera guardado en el granero, no se echa a perder, y cuando llega la lluvia,
5 la simiente de muchos días crece en uno solo. De hecho, Tremelio afirma que las sementeras no reciben daño de pájaros y hormigas antes de venir las aguas, mientras el cielo sereno del estío mantiene seco el campo, y esto es algo que incluso nosotros hemos experimentado muy a menudo, viendo que sigue siendo válido. Con todo, en campos de esa clase[38] más vale sembrar escanda que trigo, porque tiene aquélla una cutícula que la envuelve, fuerte y resistente a una humedad de mucho tiempo[39].

---

[37] Virg., *Geórg.* I 214.

[38] Los aguanosos y demás, nombrados en el punto 3, poco antes; y nótese lo dicho en II 6, 4.

[39] Ya dijimos, al identificar los distintos cereales (II 6, 1), que la escanda es un trigo de grano «vestido». Este *folliculus* es lo que Varrón

Qué cantidad de simiente por yugada debe echarse en cada caso

Una yugada de terreno pingüe requiere normalmente cuatro modios de trigo, cinco si la tierra es de mediana calidad; de escanda necesita nueve modios si el suelo es fértil, y diez si es de regular condición. Pues aunque los autores no acaban de ponerse de acuerdo en este punto, la experiencia nos ha enseñado que esa parece ser la cantidad más conveniente. Si alguno se niega a seguirnos, eche mano de los preceptos de quienes recomiendan sembrar cada yugada de un campo rico con ocho modios, tanto de trigo como de escanda, y aconsejan mantener esta proporción de simiente en las tierras medianas. Tampoco es nuestro gusto, desde luego, que se mantenga siempre esa cantidad que antes dijimos, porque las características del lugar, del momento del año o del tiempo meteorológico determinan su variación. Así, en cuanto al lugar, el grano puede sembrarse en colinaa o en llano, y el suelo puede ser sustancioso, mediano o pobre; en cuanto al momento, podemos sembrar el grano en otoño o también cuando se nos echa encima el invierno: el primer caso permite separar más las simientes, mientras el segundo exige hacer una siembra bien densa; en cuanto al tiempo, éste puede ser lluvioso o seco, y la sementera se hará, lo mismo que antes, menos densa en el primer caso, más densa en el segundo. Ahora bien, donde más lozano se cría cualquier cereal es en un terreno llano y amplio, templado por el sol y de tierra suelta; pues si bien el collado produce un grano algo más fuerte, trae menos trigo, sin embargo. La tierra densa, gredosa y húmeda no es mal sustento para el trigo candeal y

9 (beside line 1), 2 (beside "medianas. Tampoco…"), 3 (beside "segundo. Ahora bien…")

(*Agr.*, I 48, 1-2) llama *gluma* («el envoltorio del grano»), que es el término usual en botánica.

la escanda. La cebada no tolera terreno que no sea suelto
4 y seco; y los otros cereales quieren un terreno que se deje
descansar y se trabaje por años alternos, y lo más fértil posi-
ble. La cebada rechaza toda medianía, pues se siembra en
suelo muy pingüe o muy pobre. Los otros granos, aunque
los esparzas, porque no hay más remedio, en un suelo limo-
so y empapado por las continuas lluvias, resisten el maltra-
to; la cebada, si la entregas a un terreno embarrado, se mue-
5 re. Si el campo es medianamente gredoso o aguanoso, para
la siembra de candeal o trigo se necesita incluso algo más de
los cinco modios que dije antes; mas si el terreno es seco y
suelto, y tanto si es sustancioso como si es pobre, cuatro,
pues también la tierra delgada —por la razón contraria—
6 requiere la misma cantidad de semilla. Y es que, de no sem-
brarse clara, da espigas fallas y menudas[40]; en cambio,
cuando ha hecho germinar a una sola semilla con varios ta-
llos, incluso de rala sementera produce una mies apretada.
Por lo demás, tampoco hay que olvidar que el campo plan-
tado de viñedo admite una quinta parte más de simiente que
el expedito y abierto.

Venimos hablando hasta ahora de la siembra de otoño,
7 pues la tenemos por la mejor; pero existe otra, para cuando
apremia la necesidad, que los agricultores llaman tremesi-
na[41] y que va bien en lugares gélidos y de mucha nieve,

---

[40] Se entiende que la mucha simiente en suelo rico se estorba entre sí al crecer cada espiga y no llega a desarrollarse del todo, mientras que la mucha simiente en suelo pobre no se desarrolla del todo por no disponer de bastante tierra o sustancia para cada espiga.

[41] Leo *trimestrem* con Aldo, Gesner, Schneider y Richter, de acuerdo con lo que sigue —cf. además PALAD., I 6, 16 y PLIN., XVIII 69—; sospecho, sin embargo, que era otra la palabra usada por los agricultores y recogida aquí por Columela, y que fue modificada después al copiarse, sufriendo el influjo analógico de las terminadas en *-me(n)stre*.

donde el verano es húmedo y sin calores fuertes, pero que rara vez aprovecha en los demás. Mas también ésta conviene llevarla a cabo con presteza, antes del equinoccio vernal en cualquier caso; y si las características del lugar y el tiempo lo permiten, cuanto más temprano sembremos, con mayor facilidad se criará. Y es que no hay simiente alguna tre- 8
mesina por naturaleza —como han creído muchos—, puesto que la misma, echada en otoño, da mejor resultado. Lo que no impide que determinadas semillas aventajen a las demás a la hora de resistir el calor de la primavera, como el trigo candeal, la cebada gálata, el halicastro y el grano de haba marsa[42]. Pues los restantes granos fuertes deben sembrarse siempre antes del invierno en las comarcas templadas.

Cómo se corrige la tierra salada y aguanosa

Mas suele arrojar a veces la tierra un agua salobre y amarga que echa a perder los sembrados, por más crecidos que estén, con la humedad nociva que exuda, y en lugares caldeados acaba a trechos con todo brote de semilla. Es aconsejable seña- 9
lar esta porción del terreno mediante marcas, para poner remedio en su día a inconvenientes como éste, pues allí donde la humedad o alguna otra plaga mata la simiente va bien esparcir y enterrar con el arado fiemo de paloma o, si no lo hay, hoja de ciprés. Aunque lo primero de todo es sacar de allí, haciendo un surco, toda el agua; de otro modo, los remedios expuestos no tendrán efecto. Hay quien forra un capazo de tres modios con piel de hiena, y una vez las simien-

10

[42] La cebada «gálata» (de Galacia, en Asia Menor) es la misma que el *hordeum distichum;* las habas marsas (de tierra de los marsos, en Italia central) son una variedad de habas cultivadas *(Vicia faba* L.). En cuanto al halicastro, es la escanda tremesina, según vimos en II 6, 3.

tes han estado en él depositadas un rato, las esparce con la seguridad de que lo sembrado así crecerá sin problemas. No faltan tampoco plagas subterráneas que, cortando las raíces, acaban con la mies ya hecha. Para que esto no suceda, sirve de remedio el agua mezclada con el jugo de la hierba que los campesinos llaman *sedum*[43], pues esparcen las semillas después de tenerlas en maceración en este preparado durante una noche. Algunos diluyen en agua zumo de cohombro amargo[44] y su raíz machacada, y tras empapar las simientes de igual modo[45], las confían a la tierra. Otros rocían los surcos, cuando la mies comienza a infestarse, con este mismo líquido o con alpechín sin sal, eliminando así los animales dañinos.

Cómo deben elegirse los granos para sembrar

11 Una cosa que debo recomendar desde ahora es que ya en la era, después de segadas las mieses, tengamos en cuenta la futura simiente. Que, como dice Celso, cuando la producción es mediana, conviene elegir las mejores espigas y reservarlas para obtener de ellas la simiente; pero si la cosecha ha

[43] Puede ser la planta que en español llamamos «uva de gato», frecuente en los tejados, o bien otra del género *Sedum*. Según Plinio (XVIII 159), el consejo procede de Demócrito.

[44] Este *cucumis* sería el *Ecballium elaterium* A. Richard, una cucurbitácea próxima al pepino cultivado. Columela dice *cucumis anguin(e)us:* el adjetivo «serpentario» se le aplica porque el fruto maduro, nada más tocarse, escupe las pepitas y jugos como la serpiente el veneno (véase André, *Les noms de plantes...*, pág. 80); la explicación del adjetivo en razón de los tallos «anguiformes» del cohombro, extendidos serpenteando por el suelo, aun siendo menos convincente por convenir a cualquier variedad de *cucumis*, puede haber tenido también su efecto.

[45] De igual modo que en el caso anterior, esto es, maceradas durante una noche.

sido más abundante, todo lo que se trille habrá de expurgarse con el arel y guardarse para simiente lo que por tamaño y peso quede asentado en lo hondo. Hacerlo resulta del mayor provecho, porque si se descuida esta operación, el cereal degenera, desde luego en los lugares húmedos más rápidamente, pero también en los secos. Y es que no hay duda de 12
que una semilla robusta puede dar un cereal endeble, mas es evidente que el nacido directamente de una semilla débil jamás adquiere robustez; razón por la que Virgilio se expresó con toda claridad acerca de las semillas diciendo, entre otras cosas, lo siguiente:

aun escogidas despacio y con sumo cuidado observadas,
las vi degenerar si algún año cejaba el hombre en su empeño
de escoger las mayores: así toda cosa, en virtud de los [hados,
envilece deprisa y es llevada hacia atrás arruinándose[46].

Ahora bien, si un grano rojizo se parte por la mitad y 13
muestra el mismo color en su interior, no dudamos de que está sano, mientras que debe tenerse por liviano y huero el que por fuera es blancuzco y se ve blanco también por dentro. Y no nos dejemos engañar por el candeal, como si fuera deseable para el agricultor, pues no es sino una degeneración del trigo y, aunque le aventaje en blancura, resulta inferior en el peso. Cierto que en un clima húmedo se da bien, por lo que se adapta mejor a lugares manantíos. Mas esta especie no hace falta buscarla lejos ni con gran esfuerzo, pues cualquier trigo se convierte en candeal después de la tercera siembra en suelo aguanoso.

[46] *Geórg.* I 197-200.

Cómo se cultivan los cereales después de la siembra

14 Sigue en utilidad a estos cereales la cebada que los campesinos llaman hexástica[47] y algunos también «canterina»[48], puesto que no sólo cualquier animal de los que hay en el campo la come mejor que el trigo, sino que también para el hombre es más saludable que un trigo malo, y ninguna otra cosa preserva más de la miseria en tiempos de necesidad. Se siembra en tierra seca y suelta, ya sea de mucha sustancia o endeble, porque es sabido que el campo se debilita con su cultivo, y por este motivo se confía al terreno muy pingüe, cuya fuerza extraordinaria impedirá el daño, o al delgado, que no admite
15 otra cosa. Debe sembrarse en la segunda reja, después del equinoccio, hacia la mitad de la sementera si el suelo es rico, y más temprano si mezquino; una yugada necesitará cinco modios. Deberá cosecharse con más premura que cualquier otro cereal, en cuanto haya empezado a madurar, pues siendo de caña débil y careciendo de cascabillo que cubra el grano, éste viene a tierra enseguida, y por las mismas razones se trilla más fácilmente que los demás. Ahora bien, después de cosecharla, lo mejor es dejar el campo un año en barbecho o, si no, colmarlo de estiércol para echar fuera to-
16 da la ponzoña retenida en la tierra. Hay también otra clase de cebada que unos llaman «dística» y otros «gálata»[49], de peso y brillo extraordinarios, hasta el punto de que mezclada

---

[47] El nombre, *hordeum hexastichum,* alude a sus espigas de seis carreras o filas de grano.

[48] El *hordeum cantherinum* viene a ser «cebada caballuna», pues llamábase *cantherius* al caballo castrado. Se ha querido identificar con el centeno, pero las diversas señas que trae Columela parecen cuadrar mejor a la cebada.

[49] El *hordeum distichum* (cebada «de dos carreras») nombrado poco antes, en II 9, 8.

con trigo proporciona un magnífico sustento para la servidumbre. Se siembra alrededor del mes de marzo en las tierras muy pingües, pero frías; aunque da mejor rendimiento si la sembradura es por los idus de enero, caso de permitirlo la tibieza del invierno. Una yugada requiere seis modios.
Como cereales han de contarse también el panizo y el mijo, 17
por más que los haya incluido antes[50] entre las legumbres, pues en muchas comarcas los campesinos preparan con ellos su sustento. Necesitan tierra ligera y suelta, y se crían, ya no en suelo arenoso, sino también en arena, con tal que el suelo sea húmedo o de regadío, pues el que aborrecen es el seco y
gredoso. No pueden sembrarse antes de la primavera, ya que 18
las suaves temperaturas favorecen su desarrollo muy especialmente; en todo caso, pueden confiarse a la tierra con la mayor oportunidad a finales del mes de marzo. Y no gravan en exceso el presupuesto del agricultor, porque con cuatro sextarios más o menos se llena una yugada.

De la escarda con sacho y a mano

Ahora bien, requieren ser escardados a menudo, con sacho y a mano, para verse libres de hierbas[51]. Una vez se han formado en ellos las panochas, y antes de que se abran con los calores descubriendo las se-

[50] Véase II 7, 1.

[51] Columela usa aquí los términos *sartio* y *runcatio,* que he traducido, respectivamente, como «escarda con sacho» y «escarda a mano» (los verbos correspondientes son *sario* y *runco).* Aunque su objeto es el mismo, pues se trata en ambos casos de limpiar el campo de malas hierbas, el primero suele implicar el uso de una herramienta a propósito, el *sarculum* (esp. «sacho» o «azada», fr. *sarcloir).* El segundo, en cambio, es decir, *runcatio* (< *runco),* no tiene el equivalente de *sarculum*; sólo muy tardíamente se documenta el sustantivo *runco-onis,* una especie de hocino (PALAD., I 43, 3; ISID., *Etim.* XX 14, 5). En Navarra, «escardar» se dice cuando se hace a mano o con herramienta pequeña (un hocino o una azadilla de

millas, se arrancan a mano y, tras secarse colgadas al sol, se almacenan; guardadas así, duran más que los otros granos.
19 Del mijo se hace un pan que, mientras no esté frío, puede comerse con gusto. El panizo molido y libre de su salvado, como también el mijo, proporciona unas gachas que ni en medio de la abundancia son de despreciar, sobre todo si añadimos leche[52].

10

Qué tipo de suelo conviene a cada legumbre

Puesto que hemos dado ya instrucciones bastantes sobre los granos, trataremos a continuación de las legumbres. La primera en ocupar nuestra atención es el altramuz, y ello porque requiere el mínimo de obradas y porque, además, cuesta baratísimo y es, en fin, de lo que se siembra, lo más beneficioso para el campo, pues proporciona un inmejorable estiércol para viñas ya exhaustas y para sembradíos; se cría incluso en un suelo desustanciado, y puesto en el granero aguanta mucho tiempo. Cocido y en remojo es un buen alimento para los bueyes en invierno, y también sirve eficazmente a los humanos para echar fuera el hambre caso de
2 haberse sucedido malas cosechas. Se siembra tomándolo directamente de la era, y es la única de todas las legumbres que no necesita descansar en el hórreo, tanto si lo arrojas a

---

plantar, manejables con una mano), mientras que, si se usa herramienta grande (una azada o un azadón, que exige las dos manos para trabajar), se dice «edrar» (el *DRAE* recoge esta voz como sinónimo de «binar», pues su origen es, en efecto, *iterare,* «repetir»), lo que quizá implica que en principio se trataba de una segunda escarda, cuando las plantas ya estaban hechas. Columela usa *iterare* como «sachar por segunda vez» en II 11, 2.

[52] Como ingrediente principal de tortas y gachas, el mijo era usual en Campania, así como, fuera de Italia, entre los sármatas y los etíopes; el panizo era apreciado en la Galia, en la región del Po y en el Ponto (cf. PLIN., XVIII 100-101).

ásperos eriales en el mes de septiembre, antes del equinoc-
cio, como si lo siembras nada más empezar octubre; e inde-
pendientemente de cómo entierres las semillas, sobrevive a
la dejadez del labrador. Con todo, necesita la tibieza del
otoño para afianzarse con rapidez, pues si no se ha fortale-
cido antes del invierno, sufre con los fríos. La semilla 3
sobrante convendrá reservarla en tablado adonde llegue el
humo, ya que cría gusanos si ha cogido humedad, y una vez
que éstos han devorado las marcas[53] de los altramuces, lo que
queda no puede brotar. Según dije, quiere tierra delgada y
rojiza sobre todo, pues teme la greda y no crece en un cam- 4
po fangoso. Una yugada necesita diez modios. En segundo
lugar haremos bien en confiar a la tierra la judía careta, ya
sea en erial o, mejor, en campo pingüe y de labor seguida[54],
sin necesitar más de cuatro modios la siembra de una yuga-
da. En términos parecidos se procede con el guisante, salvo
que requiere tierra dócil y suelta, así como un lugar templa-
do y un clima lluvioso. Puede sembrarse una yugada con la
misma cantidad o un modio menos que tratándose de care-
tas, al comenzar la sementera tras el equinoccio de otoño.

A las habas debe destinarse un terreno muy fértil, o uno 5
estercolado. Si se trata de un erial, debe estar situado en un
valle[55], porque de la parte más elevada recibe sustancias
nutritivas. Y debemos echar primero la simiente y labrar
luego; la tierra removida se dispondrá en caballones, des-
menuzándola y aporcándola con el rastro a fin de dejar la

[53] Literalmente «las boquillas», entendiendo por «boquilla» el punto donde germina la semilla.

[54] Se contraponen aquí el *ueteretum* (erial, terreno lleco) y el *restibilis ager* (campo que se cultiva sin interrupción = «de labor seguida»).

[55] He puntuado así, separándome de Lundström, estas primeras frases: *...destinetur. et si ueteretum, erit...* De este modo el pasaje se lee mejor.

simiente a mayor profundidad, cubriéndola con una capa de suelo fértil más abundante; pues importa mucho que las raíces de las semillas germinadas estén metidas bien hondo.
6 Ahora bien, si hemos de ocupar un campo de labor seguida que acaba de producir cereal, tras cortar la paja, distribuiremos y extenderemos en el espacio de una yugada veinticuatro cargas de estiércol, e igual que antes, una vez hayamos echado al suelo intacto la simiente, labraremos y trabajaremos con el rastro los caballones; aunque hay quienes niegan que convenga dar a las habas esta labor de rastro en los parajes fríos, porque los tormos que sobresalen protegen supuestamente las plantas, todavía tiernas, de los estragos del hielo, proporcionándoles cierto calor cuando sufren por el
7 frío. Hay también quienes piensan que precisamente esta legumbre hace en los campos el papel del estiércol[56], cosa que yo interpreto entendiendo no que con sembrarla se haga la tierra más fértil, sino que consume menos que las otras plantas el vigor del suelo, pues doy por seguro que al cereal le va mejor el campo que ha descansado un año que el que
8 acaba de traer esa legumbre[57]. Para una yugada de terreno necesitamos cuatro modios de habas en opinión de Tremelio, seis a nuestro juicio. Eso siempre que la tierra sea pingüe; si es mediana, un poco más. Las habas no toleran el terreno delgado o arenoso; en cambio, suelen darse muy bien en las tierras prietas. Debe sembrarse una parte a mitad del

[56] Cf. VARRÓN, *Agr.* I 23, 3, sobre el uso de la planta verde, antes de fructificar, como abono.

[57] Leo aquí *siliquam* con ALDO, GESNER y SCHNEIDER (frente a *spicam* de LUNDSTRÖM, ASH y RICHTER). VARRÓN, en *Agr.* I 23, 3, utiliza precisamente ese término, del cual el texto de Columela parece hacerse eco aun no recogiendo con exactitud su sentido, pues Varrón habla precisamente de habas no granadas. No es el único punto en que se diría que Columela veladamente critica a Varrón.

tiempo de siembra, otra parte al final: es la llamada siembra
«septimoncial»[58]. La siembra a su tiempo es más a menudo
la mejor, pero algunas veces es mejor la tardía. Sirve de po- 9
co sembrar después del solsticio, y es lo peor hacerlo en
primavera, aunque existe también un haba tremesina que se
siembra en febrero con un quinto más que la temprana, pero
da poca paja y no muchas vainas. Así, oigo decir por lo co-
mún a los labradores viejos que prefieren los tallos[59] de la
temprana al fruto de la tremesina. Mas, sea cual sea el mo- 10
mento del año en que se siembre, habrá de procurarse que la
cantidad destinada a la siembra se esparza entera el decimo-
quinto día de la luna, siempre que ésta no sobrepase ese día
la zona de los rayos del sol (lo que los griegos llaman *apó-
krousis*[60]); si no, el decimocuarto, en todo caso mientras la
luz de la luna es todavía creciente, incluso si no puede cu-
brirse toda la simiente de inmediato. Pues en nada le perju-
dicarán los rocíos nocturnos u otras circunstancias, con tal
que se la preserve del ganado y las aves. Por lo demás, los 11
labradores de antaño, e igual Virgilio, se complacían en po-
nerla en remojo con alpechín o salitre y sembrarla así,

para aumentar el fruto de las falaces vainas
y ablandarlo pronto incluso a fuego lento[61].

Por nuestra parte, hemos constatado que, tratada así, la ataca menos el gorgojo una vez que ha alcanzado la madurez. Y también lo que diremos a continuación lo aconsejamos por

---

[58] Referencia a la fiesta romana de las Siete Colinas o *Septimontium,* que se celebraba el 11 de diciembre, poco antes del solsticio de invierno (cf. VARRÓN, *Sobre la lengua latina* VI 34; PALAD., XIII 1).

[59] Columela emplea aquí el término *fabalia,* referido a la paja de las matas de habas secas (las «habazas», decimos en Navarra).

[60] Es decir, disminución (la luna menguante).

[61] *Geórg.* I 95-96.

12 experiencia. Arranca las habas en el interlunio, antes del al-
ba; después, cuando se hayan secado en la era, trasládalas al
granero inmediatamente, antes de que la luna empiece a cre-
cer, una vez majadas y aireadas: almacenadas así, se verán
libres de gorgojos. Y, de las legumbres, es la que mejor po-
drá trillarse sin bestias de tiro y limpiarse sin viento con to-
13 da facilidad, del modo siguiente. En un extremo de la era se
colocarán, desatados, unos cuantos haces que tres o cuatro
hombres habrán de ir empujando con los pies a todo lo largo
de la era, por su parte central, y golpeando con palos u hor-
cas; después, cuando hayan llegado al otro lado de la era,
14 harán un montón con las habazas. Con lo que, al majarlas,
las simientes quedarán extendidas sobre la era, y encima de
ellas irán sacudiéndose poco a poco y del mismo modo los
restantes haces. Claro que los tallos o trozos más duros re-
sultarán arrojados y separados por quienes apalean los ha-
ces, pero los trozos menudos o ahechaduras que hayan que-
dado de las vainas junto con el grano se apartarán de otra
manera. Y es que, formado que fuere un solo montón jun-
tándose el grano con mezcla de pajas, se irá sacando poco a
poco y lanzando con bieldos esta mezcla a una distancia
bastante larga, y por este procedimiento la paja, que es más
liviana, caerá cerca, mientras las habas, lanzadas más lejos,
llegarán limpias al punto adonde las tire el aventador[62].

15 Conviene sembrar la lenteja recién mediada la luna hasta
su día duodécimo, en un suelo ligero y suelto, o bien en uno
pingüe, pero sobre todo en paraje seco, pues cuando está en
flor, la frondosidad y la humedad la echan a perder fácil-
mente. Para que nazca y crezca con rapidez, antes de sem-
brar debe mezclarse con fiemo seco, y una vez haya reposa-

[62] De forma semejante a lo que se deduce de lo anterior, también en nuestros pueblos las habas secas podían trillarse con el trillo, como el cereal, o majarse mediante el manal, horcas o palos.

do así cuatro o cinco días, es el momento de esparcirla. De la lenteja practicamos dos siembras: una temprana, a mitad de la sementera, más tardía la otra, en el mes de febrero. Una yugada de terreno necesita poco más de un modio. Para 16 que no acaben con ella los gorgojos —pues la devoran incluso mientras está en la vaina— se ha de procurar ponerla en agua, cuando ya ha sido majada, y separar los granos sólidos de los hueros que flotan inmediatamente; entonces han de secarse al sol, rociarse y frotarse con raíz de laserpicio[63] machacada con vinagre. Secada así de nuevo al sol y refrescada luego, guárdese en el hórreo si la cantidad es considerable, si es menor, en tinas de aceite y salazón; colmadas éstas e inmediatamente tapadas con yeso, cuando echemos mano para servirnos de ella, encontraremos la lenteja intacta. Aunque puede también conservarse satisfactoriamente, aparte de este tratamiento, mezclada con ceniza.

No hay que sembrar linaza —salvo que la producción 17 sea abundante en la zona que cultivas y la ganancia constituya un estímulo—, pues resulta especialmente nociva para los campos. Demanda, en todo caso, un terreno muy pingüe y algo húmedo. Se siembra de las calendas de octubre a la salida del Águila, que tiene lugar el séptimo día antes de los idus de diciembre[64]. Una yugada de terreno requiere ocho modios. A juicio de algunos, la siembra debe hacerse en un suelo endeble y lo más espesa posible, para que el lino venga más delgado. Y añaden que, caso de sembrarse el mes de febrero en suelo fértil, hay que echar diez modios por yugada.

---

[63] El fitónimo empleado aquí es *silp(h)ium / silfium / silfius,* considerado sinónimo de *las(s)erpicium* (esta voz suele designar el jugo de la planta, pero COLUMELA (VI 17, 7) la usa para la planta misma). Se trata de una umbelífera *(Ferula tingitana L.* posiblemente); cf. V 10, 15 y *árb.* 23, 1.

[64] Orto matutino de la constelación boreal del Águila, cuya estrella principal es Altair.

18 El sésamo pide siembra más temprana en regadío, pero si no hay agua disponible, se sembrará del equinoccio de otoño a los idus de octubre. Por lo común requiere suelo friable, el que los campanos llaman *pullum*[65], aunque tampoco se da mal en los arenosos y de sustancia o en la tierra de acarreo. La cantidad de semilla que se esparce por yugada es la misma que la del mijo y el panizo, a veces incluso dos sextarios más. Y yo personalmente he visto sembrar esta misma semilla los meses de junio y julio en tierras de Cilicia y Siria, y recogerla en otoño cuando está bien madura[66].

19 El garbanzo, o la cicercha[67] —que se parece al guisante—, debe sembrarse el mes de enero o febrero en sitio fértil de clima húmedo; no obstante, en ciertas partes de Italia se siembra antes de las calendas de noviembre. Tres modios bastan para una yugada. Ninguna legumbre perjudica menos a la tierra, pero pocas veces resulta rentable porque, mientras está en flor, no aguanta sequedades ni viento del sur, inconvenientes ambos que suelen darse por las fechas en que
20 empieza a perder la flor. El garbanzo llamado *arietillum*[68], igual que el de otra variedad, el llamado «cartaginés», puede sembrarse durante todo el mes de marzo con clima húmedo en un lugar lo más fértil posible, pues también esta legum-

---

[65] Cf. I, pref. 24.

[66] Cultivado sobre todo en el Mediterráneo oriental, de las semillas del sésamo se obtenía un aceite, o bien se empleaban para especiar el pan, o en medicina. Cf. Plin., XVIII 96 y 98.

[67] Columela usa aquí el término *cicercula,* mientras en II 7, 1 usaba *cicera:* ambos remiten a *cicer,* «garbanzo», fundándose en el parecido de los granos, y designan sendas variedades de almorta —*Lathyrus sativus L.*—, como nos dirá más adelante (II 10, 35). Existen en español las voces «cícera» y «cicércula» o «cicercha», menos usuales seguramente que el genérico «almorta», pero útiles para trasladar la distinción que hace Columela.

[68] Suponemos (cf. Plin., XVIII 124) que por su semejanza con una cabeza de carnero *(aries).*

bre daña la tierra y la rechazan por ello los más expertos agricultores. Con todo, si debiera sembrarse, habrá de ponerse en remojo el día anterior, para que brote más rápidamente. Con tres modios hay bastante para una yugada.

El cáñamo requiere un suelo pingüe, estercolado y de 21 riego, o bien llano, húmedo y labrado en profundidad. Se siembran seis granos de esta semilla por pie cuadrado al salir Arturo, lo que ocurre a finales de febrero, por el sexto o quinto día antes de las calendas de marzo, si bien la siembra puede demorarse sin problemas hasta el equinoccio vernal si el tiempo va lluvioso.

Tras estas legumbres, habremos de pasar a tratar de los 22 nabos y las nabas, pues unos y otras sacian el hambre de los campesinos. No obstante, las nabas son de mayor provecho puesto que alcanzan un tamaño mayor y no sólo alimentan al hombre sino también a los bueyes, en especial en la Galia, donde esta hortaliza proporciona sustento invernal a dicho ganado. Nabos y nabas demandan suelo friable y suelto, y
no nacen en tierra prieta. Y mientras éstas gustan del llano 23
y los parajes húmedos, aquéllos quieren terreno inclinado y seco, y tirando a ligero, por lo que se dan mejor en campos de cascajo y arena. La naturaleza del terreno trueca ambas simientes, pues al cabo de dos años de sembrarse en suelo distinto la naba cámbiase en nabo, y el nabo a su vez adquiere aspecto de naba. En regadío hay que sembrar unos y otras a partir del solsticio, en secano a finales de agosto o al comenzar septiembre. Requieren un suelo repetidamente trabajado con el arado o el rastro, y estercolado en abundancia.
Esto importa mucho, no solo porque nabos y nabas se crían 24
mejor, sino también porque el suelo así tratado, una vez recogido el fruto, produce asimismo riquísimas mieses. Han de destinarse a la siembra de una yugada de terreno no más de cuatro sextarios de simiente de nabas; de nabos ha

de esparcirse una cuarta parte más, porque estos no se ensanchan a modo de vientre, sino que se prolongan hacia abajo con una delgada raíz.

Y si éstas son las plantas que, a nuestro juicio, deben sembrarse para uso humano, siguen las muchas clases de forraje para el ganado, tales como la alfalfa, la veza, también el verde de cebada y la avena, la alholva, así como el yero y la cícera. Los restantes forrajes, en efecto, no vale la pena enumerarlos y menos sembrarlos, aunque exceptuamos uno, el cítiso, al que nos referiremos en los libros que hemos es-
25 crito sobre las clases de plantones[69]. Mas, de los que son de nuestro gusto, la alfalfa se lleva la palma por muchas razones: porque, sembrada una sola vez, en los diez años siguientes admite sin problema cuatro siegas por año, algunas veces incluso seis; porque abona el campo; porque con ella engorda cualquier res enflaquecida; porque sirve de medicina para el ganado enfermo; porque una yugada de ella basta
26 y aun sobra para tres caballos durante todo un año. Se siembra como enseguida indicaremos. Alza la tierra alrededor de las calendas de octubre allí donde vayas a sembrar alfalfa la próxima primavera, y déjala que vaya haciéndose desmenuzable durante todo el invierno; luego, en las calendas de febrero, bínala a conciencia, retira todas las piedras y rompe

[69] El cítiso se identifica con una leguminosa arbustiva, *Medicago arborea* L.; Columela le dedica el apartado duodécimo y último del libro V (casi idéntico al vigésimo octavo del *De arboribus)*. Esos «libros que hemos escrito sobre las clases de plantones» pueden ser los de la redacción originaria de la que sobrevivió el *De arboribus,* incorporados luego a la viticultura (libros III a V). De hecho, Columela dice *in iis libris quos de generibus surculorum conscripsimus,* y esos tres libros de viticultura (pero también de olivos y otros árboles) llevan en la tradición manuscrita el epígrafe de *Liber surcularis* precisamente; *surculus* vale tanto como «renuevo» o «plantón», siendo usual en el libro IV, por ejemplo, con el sentido genérico de «planta» (= vid).

los terrones; después, hacia el mes de marzo, da una tercera reja y pasa la grada. Una vez trabajada así la tierra, dispón secciones de diez pies de ancho por cincuenta de largo, a manera de huerto, para que se les pueda suministrar agua por los márgenes y permitan el acceso de uno y otro lado a los escardadores. Echa a continuación estiércol viejo y, a úl- 27
timos de abril, siembra el campo así preparado con una proporción de simiente tal que cada ciato de ella ocupe un espacio de diez pies de largo por cinco de ancho. Hecho lo cual, con rastrillos de madera —y esto es ciertamente de la mayor importancia— cúbranse al momento las semillas arrojadas, pues el sol las quema rapidísimamente. Tras la siembra, no debe tocarse con hierro el lugar, por lo que, como he dicho, la escarda se hará con rastrillos de madera y a mano en cualquier momento, a fin de que las otras clases de hierbas no acaben con los brotes endebles de alfalfa. Convendrá 28
darle la primera siega más bien tarde, cuando ya haya dejado caer una parte de las semillas. Después, cuando haya vuelto a crecer, podrás cortarla todo lo tierna que quieras y dársela a las acémilas, mas con bastante moderación al principio, hasta que se acostumbren, no vaya a hacerles daño la novedad del forraje, pues da hinchazón y cría mucha sangre. Y después de cortarla, riégala más a menudo, y luego, a los pocos días, cuando empiece a brotar, escarda a mano las hierbas de cualquier otra clase. Cultivada de esta forma, podrá segarse seis veces por año, y durará diez años.

Por lo que respecta a la veza, tiene dos siembras: la pri- 29
mera es la que sembramos para forraje, en torno al equinoccio de otoño, a razón de siete modios por yugada; la segunda es la que destinamos a producción de semilla, y la hacemos, a razón de seis modios, en el mes de enero o incluso más tarde. Ambas siembras pueden hacerse sin preparar la tierra, pero es mejor labrarla. Y hay que decir que a esta planta no

30 le gusta el rocío cuando se siembra. De manera que hay que esparcir la simiente en la segunda o tercera hora del día, cuando ya el sol o el viento han enjugado toda humedad, y no debe echarse más cantidad que lo que pueda cubrirse en el mismo día; que si se ha presentado la noche con su humedad, por poca que sea, antes que esté cubierta la simiente, se echa a perder. Procuraremos no confiar la simiente a la tierra antes de la vigésima quinta luna; de no ser así, nuestra experiencia es que los limacos suelen dañar la sembradura.

31 Conviene sembrar el alcacer[70] en terreno de labor seguida muy bien estercolado, y a la segunda reja. Se cría excelente cuando se siembra una yugada con diez modios de cebada caballuna[71] hacia el equinoccio de otoño, pero con las lluvias en puertas, para que sembrado y regado con los aguaceros nazca enseguida y se haga fuerte antes del rigor del invierno. Que, cuando en medio de los fríos los otros forrajes se han agotado, se siega y proporciona a los bueyes y demás ganados una alternativa excelente, y si quisieras darlo como pasto más veces, está disponible hasta el mes de
32 mayo. Ahora bien, si quisieras obtener de él simiente, a partir de las calendas de marzo debe mantenerse el ganado aparte, preservando el alcacer de cualquier daño, para que sea capaz de granar. A la avena corresponde un tratamiento similar: sembrada en otoño, en parte se corta para heno o fo-

[70] Antes (II 7, 2 y II 10, 24) traduje *farrago* como «verde de cebada», y no otra cosa es el alcacer: cebada verde y en hierba. Aunque *farrago* suele designar una mezcla de cereales (la derivación a partir de *far* es evidente) y leguminosas para forraje (cf. Varrón, *Agric.* I 31, 5, y Plin., XVIII 142), Columela especifica que se trata de cebada.

[71] *Hordeum hexastichum* L. = cebada ramosa, caballar, de seis carreras o moruna.

rraje mientras todavía verdea, en parte se mantiene para simiente.

La alholva, llamada *siliqua* por la gente de campo, tiene 33
dos tiempos de siembra. Uno de ellos es el del mes de septiembre, cuando se siembra para forraje, por los mismos días que la veza, alrededor del equinoccio; y otro el de finales del mes de enero o principios del de febrero, cuando se siembra para simiente. En esta siembra empleamos seis modios para una yugada, en aquella siete; una y otra se hacen sin problemas en tierra erial, y se pone cuidado en arar espeso, aunque no hondo, pues si más de cuatro dedos de tierra cubren la simiente, no es fácil que nazca. Por este motivo, hay quien da primero una reja con el arado más ligero, antes de sembrar; hecho esto, echan la semilla y la tapan sirviéndose de sachos.

En cuanto al yero, gusta del terreno delgado y sin hume- 34
dad, porque las más veces se echa a perder con la mucha frondosidad. Puede sembrarse en otoño, e igualmente después del solsticio de invierno, en los últimos días de enero o a lo largo de febrero, con tal que sea antes de las calendas de marzo, mes que en su totalidad es desfavorable a esta legumbre, según los labradores, por el hecho de que el sembrado en ese tiempo hace daño, al parecer, al ganado, y especialmente a los bueyes, volviéndolos violentos. Cinco modios bastan para sembrar una yugada.

En vez de yero, en la Bética hispana se da a los bueyes 35
cícera molida. Ésta, después de triturada por una muela suspendida, se pone un poco en remojo hasta que se ablanda, y se echa así al ganado, mezclada con paja cernida. Mas si doce libras de yero son bastantes para una yunta, de cícera hacen falta dieciséis. Esta misma cícera no deja de ser provechosa y agradable para los humanos: por su sabor es sin duda idéntica a la cicercha, y sólo se distingue por el color,

pues es más desvaída y negruzca[72]. Se siembra el mes de marzo con una o dos rejas, y en la proporción que requiera la fertilidad del suelo, ya que una yugada necesita cuatro modios, a veces tres, y en algún caso incluso dos y medio de la misma simiente.

Cómo y con cuántas labores ha de cultivarse cada cereal y cada legumbre

11 Puesto que hemos ido ya diciendo cuándo debe sembrarse cada cosa, señalaremos ahora cómo y con qué cantidad de labores debe cultivarse cada una de las plantas que hemos enumerado. Terminada la siembra, procede ocuparse de sachar, acerca de lo cual los autores no se ponen de acuerdo. Niegan algunos que sea de utilidad, porque el sacho puede dejar al descubierto las raíces del cereal, llegando en algún caso a seccionarlas, y si después de la escarda sobreviniera tiempo frío, el cereal sería aniquilado por el hielo; según ellos, es mejor escardarlo a mano y limpiarlo a su debido tiempo[73].
2 A bastantes, sin embargo, les parece bien que se sache, pero que no se haga del mismo modo ni al mismo tiempo en todas partes; pues en los campos secos y abrigados, tan pronto como los sembrados puedan soportar esa labor, dicen que

[72] En la España de mediados del siglo pasado —ignoro si todavía hoy— se cultivaban dos variedades de almorta: la común y la *aestivalis* (cf. DANTÍN, *Catálogo...*, pág. 22).

[73] Véase lo dicho acerca de la diferencia entre *runco-runcatio* y *sario-sartio-sarculum* en nota a II 9, 18. El primer concepto designaría la escarda menuda, a mano y quizá también con herramienta muy pequeña (tal el *runco,-onis,* un tipo de hocino documentado tardíamente); el segundo, la escarda de mayor entidad, con sacho o azada. En lo que sigue, la escarda de que se trata es la «escarda con sacho», que a veces traduzco como «labor» o «escarda» sin más, pues ya el texto da a entender que se utiliza herramienta (llámese ésta azadilla, almocafre, escardillo, sacho...: existe gran variedad léxica para nombrarla).

deben ser cubiertos con la tierra removida para que puedan germinar; y que este trabajo hay que hacerlo precisamente antes del invierno, y más tarde, ya en primavera, repetirlo. En cambio, en los sitios fríos y aguanosos habría que sachar por lo general pasado el invierno, y no cubrir, sino remover la tierra con una labor superficial. Nuestra experiencia es, 3
con todo, que en muchas comarcas la escarda invernal con sacho resulta conveniente, mas solamente donde lo permiten la sequedad y la templanza del clima; y tampoco es nuestro parecer que se haga en todas partes, sino que se siga la costumbre de los del país. Existen, en efecto, ventajas propias de ciertas regiones, como las de Egipto y el África, donde el agricultor no toca el cereal tras sembrarlo y hasta la cosecha, por ser tales su clima particular y la bondad del suelo que apenas nace hierba que no venga de la semilla arrojada, y ello en virtud de la escasez de lluvias o porque la naturaleza del suelo se ofrece así a quienes lo cultivan. Mas en los 4
lugares donde la escarda con sacho es necesaria, los sembrados no deben tocarse —por más que lo permita el buen tiempo— antes del momento en que los brotes hayan cubierto los surcos: trigo y escaña deben sacharse cuando empiecen a tener cuatro briznas, la cebada con cinco, las habas y demás legumbres cuando levanten cuatro dedos del suelo. Se hará, con todo, excepción del altramuz: no le conviene esta escarda a su simiente, puesto que sólo tiene una raíz, y si ésta es cortada o dañada por el hierro, muere toda la planta. Y aunque no fuera así, la labor sería, no obstante, innece- 5
saria, pues es ésta la única especie que, lejos de ser infestada por las hierbas, ella misma las elimina. Por lo que respecta a los demás sembrados que pueden trabajarse incluso húmedos, es mejor, sin embargo, sacharlos en seco, porque así tratados no se infestan de tizón; y en concreto la cebada no debe tocarse sino completamente seca. Creen muchos que 6

las habas no tienen tampoco que escardarse porque, una vez maduras, se cogen con la mano y se separan de las otras hierbas, reservándose además para heno esas hierbas que han crecido mezcladas con las habas. De esta misma opinión es Cornelio Celso, quien viene a incluir también esta cualidad entre las de las habas al decir que puede segarse heno en el mismo sitio donde se han recogido las habas. Pero a mí me parece propio de un pésimo agricultor permitir que la hierba crezca tanto; y es que se detrae mucho a la co-
7 secha si se deja la mala hierba. Ni cuadra al campesino avisado aplicarse más al forraje de las bestias que a la comida de los hombres, máxime cuando también es posible obtener aquél del cultivo de los prados; y es tal mi convencimiento de que han de sacharse las habas que creo que hay que hacerlo hasta tres veces. Y es que la experiencia nos dice que, así cultivadas, no sólo multiplican el fruto sino que la parte de vaina se reduce mucho; y es más, un modio de estas habas molidas y limpias está casi tan lleno como cuando están enteras, ya que apenas se reduce la medida después de mon-
8 darlas. En términos generales, como ya queda dicho, la sachadura invernal es muy provechosa en días serenos y secos, pasado el solsticio, en el mes de enero siempre que no haya heladas. Por otro lado, debe realizarse de forma que no se lastimen las raíces de la sembradura, procurando cubrirlas mejor y acollarlas con montoncillos de tierra para que el tallo principal se extienda con más amplitud. Esto será útil hacerlo en la primera escarda; en la segunda será perjudicial porque, al dejar de mover, la planta se pudre si está
9 enterrada. Así que en la segunda labor no debe hacerse otra cosa sino ahuecar la tierra por igual, siendo aconsejable que esta labor se lleve a cabo justo después del equinoccio vernal, en el plazo de veinte días y antes de que los sembrados entallezcan, pues lo sachado más tarde se echa a perder con

las sequedades y calores del verano que se acerca. A la escarda con almocafre habrá de seguir luego una escarda a mano, con cuidado de no tocar la planta en flor, sino haciéndolo o bien antes de que florezca o bien enseguida de perder la flor. Trigos y cebadas de cualquier clase, toda planta en 10
fin que no tenga doble semilla[74], echan la espiga del tercero al cuarto nudo y, una vez la han sacado entera, pierden la flor en ocho días, desarrollándose luego en cuarenta días en los que llegan a su madurez después de la floración. Por el contrario, las plantas de doble semilla, tales como habas, guisantes o lentejas, en cuarenta días florecen y al mismo tiempo se desarrollan.

Cuántas obradas son necesarias por unidad de cultivo

Pero pasemos ya revista al número 12
de obradas necesario para llevar a la era lo que en su día confiamos a la tierra. Cuatro o cinco modios de trigo[75] requieren cuatro obradas para arar, una para desterronar, dos para dar la primera sachadura y una para la segunda, una para la escarda a mano, una y media para la siega: en total, la suma de las obradas es diez y media. Cinco modios de candeal precisan igual número de obradas. Nueve o diez modios de escanda necesitan igual número de obradas que cinco modios de trigo. Cinco mo- 2
dios de cebada exigen tres obradas de arado, una de grada o rastro, una y media de escarda con sacho, una para segar: suman seis y media. Cuatro o seis modios de habas ocupan dos obradas de gañán en terreno erial, pero una sola en campo de labor seguida, se desterronan en obrada y media, se sachan la primera vez en obrada y media y la segunda

[74] En términos de la actual botánica, las plantas *duplice semine* son las dicotiledóneas, frente a las monocotiledóneas.

[75] De sembradura, se entiende.

en una, la tercera escarda se da en una obrada, y se cortan en
3 una: la suma son ocho o siete obradas. Seis o siete modios
de veza piden en erial dos obradas de arado, una sola en tie-
rra de labor seguida, asimismo se desterronan en obrada y
media, se cosechan en una: el total de obradas es cuatro.
Cinco modios de yero se siembran en igual número de obra-
das, en una se desterronan, y asimismo se escardan con al-
mocafre, se escardan a mano y se cosechan a obrada por la-
bor: en conjunto, son necesarias seis obradas. Seis o siete
modios de alholva se cubren en igual número de obradas, se
recogen en una. Cuatro modios de judías de careta se cubren
en igual número de obradas, en una se desterronan, en una
4 se cosechan. Cuatro modios de cícera o de cicercha[76] re-
quieren tres obradas de arado, se desterronan con una obra-
da, se escardan a mano en una, se arrancan en una: el total
hace seis obradas. Modio y medio de lentejas se cubre con
igual número de obradas, en una se desterrona, se escarda en
dos con el sacho y en una a mano, en una se arranca: en to-
tal, ocho obradas. Diez modios de altramuces se cubren en
una, en una se desterronan, en una se cosechan. En sembrar
cuatro sextarios de mijo y otros tantos de panizo se invierten
cuatro obradas, tres en desterronarlos, tres en sacharlos, y no
5 es seguro cuántas en su recogida. Tres modios de garbanzos
se siembran en igual número de obradas, en dos se desterro-
nan, se escardan con el sacho en una y a mano en una, en
tres se arrancan: en total, once obradas. Ocho o diez modios
de lino se siembran con cuatro jornadas de yunta, se deste-
rronan en tres jornadas, en una se sachan, se arrancan en
tres: en total, once obradas. Seis sextarios de sésamo se la-
bran con tres jornadas de yunta contando desde la primera

[76] Variedades de almorta; véase II 7, 2 y II 10, 35.

reja[77], se desterronan con cuatro obradas, se les da una pri-
mera escarda de sacho en dos y una segunda en una, se co-
sechan en dos: quince obradas en total. El cáñamo se siem- 6
bra según mostramos más arriba, pero no podemos precisar
qué gastos y cuidados necesita. En cuanto a la alfalfa, no se
cubre con el arado sino, como dije, con rastrillos de madera;
dos hombres pueden desterronar un campo de una yugada
de alfalfa, uno es suficiente para sacharla y cortarla.

De este cálculo conjunto de obradas se infiere que un 7
campo de doscientas yugadas puede labrarse con dos yuntas
de bueyes e igual número de gañanes, junto con seis peones,
con tal que esté libre de árboles. Pero donde haya arbolado,
afirma Saserna que la misma extensión se cultiva, no obs-
tante, sin mayores problemas con solo añadir tres hombres.
Esta proporción nos enseña que una yunta de bueyes puede
bastar para ciento veinticinco modios de trigo y otros tantos
de legumbres, de manera que en total la siembra de otoño
sea de doscientos cincuenta modios, y más adelante puedan
sembrarse también setenta y cinco modios de variedades
tremesinas. Vamos a demostrarlo a continuación. Las si- 8
mientes que se siembran a la cuarta reja en veinticinco yu-
gadas necesitan ciento quince obradas de arado, pues esta
extensión de campo, por más duro que esté, se alza con cin-
cuenta obradas, se bina con veinticinco y se tercia y siembra
con cuarenta. Las restantes legumbres requieren sesenta obra-
das, es decir, dos meses. Se cuentan además cuarenta y cin-
co días de lluvia o de fiesta, en los que no se ara, y otros
treinta una vez acabada la siembra, en los que descansan. De
manera que en conjunto son ocho meses y diez días, y que-
dan todavía para el año los restantes tres meses y veinticinco

[77] Quizá, en vez de *a proscissione* («desde la primera reja»), deba leerse *ad proscissionem* = «para alzar la tierra / la primera reja», si tenemos en cuenta las muchas obradas necesarias para las otras labores.

días que podemos emplear sea en la siembra de tremesinas sea en el transporte de heno, forrajes, estiércol y otras cosas útiles.

Qué legumbres benefician y cuáles perjudican a los campos

13 Ahora bien, de las semillas que he mencionado, el mismo Saserna cree que unas sirven como estiércol y son beneficiosas para los campos, y que otras, por el contrario, los queman y los dejan mermados. Las que los abonan son el altramuz, las habas, la veza, los yeros, la lenteja, la cicercha y los guisantes. No tengo duda alguna acerca del altramuz, y tampoco de la veza forrajera, con tal que a la segada verde se le meta inmediatamente el arado para que la reja corte y entierre lo que haya dejado la hoz, antes que se seque; esto, en efecto,
2 vale como estiércol. Y es que si, tras cortar la planta para forraje, las raíces se dejan y llegan a secarse, privarán al suelo de toda su sustancia y consumirán la fuerza de la tierra, cosa que es probable que suceda también con las habas y demás legumbres que parecen encrasar la tierra, de modo que si no se da la primera reja tan pronto se ha retirado la cosecha de ellas, no aprovechará en absoluto a la sembradura que a
3 continuación debe hacerse en ese lugar. Y de las legumbres que se arrancan dice Tremelio que la ponzoña del garbanzo y la del lino son las que más daño causan al suelo, lo que viene determinado por su naturaleza, salada en un caso y ardiente en el otro; lo mismo significan estas palabras de Virgilio:

que un cultivo de lino abrasa el campo, y lo abrasan la avena
y las adormideras empapadas de leteo sueño[78].

[78] *Geórg.* I 77-78.

Y ciertamente no hay duda de que el terreno queda maltrecho con estas simientes, así como con el mijo y el panizo. Mas para cualquier tierra cansada por el cultivo de dichas legumbres tenemos a nuestra disposición un solo remedio: acudir en su ayuda con estiércol para favorecer la recuperación de las fuerzas perdidas, como si la ayudáramos con forraje. Y no sólo por las simientes que se confían a los surcos 4
del arado, sino también por los árboles y arbustos, que en mayor medida reciben fertilidad con tal alimento. Por lo cual si, como parece, es de tanta utilidad para los labradores, considero que hay que prestarle una atención especial, dado que los autores antiguos, aunque no pasaron el tema por alto, apenas se han ocupado de él[79].

De las clases de estiércol

Pues bien, las principales clases de 14
estiércol son tres: el que se obtiene de las aves, el de los hombres y el de las bestias. De las aves se considera el mejor el que se retira de los palomares, a continuación el que proporcionan las gallinas y demás volatería, excepción hecha, no obstante, de la palustre o nadadora, como patos y gansos, pues el fiemo de éstos es en realidad dañino. El que más apreciamos es, en todo caso, el de paloma, pues hemos comprobado que, esparcido con moderación, esponja la tierra; viene luego el que producen los 2
hombres si se mezcla con otros desechos de la casería, ya que es por su natural un tanto ardiente y, en consecuencia, abrasa la tierra. Para los plantones, en cambio, va bien la orina humana: si la echas a las vides y a los árboles frutales después de dejarla envejecer seis meses, no hay cosa que acreciente más la cosecha; y no sólo aumenta el rendimien-

[79] Cf. Catón, *Agr.* 36, y Varrón, *Agr.* I 38.

to, sino que mejora el olor y el sabor del vino y de la fruta.
3 El alpechín añejo, libre de sal, puede también aplicarse mez-
clado con esta orina como riego adecuado para los árboles
de fruto, en especial olivos, pues igualmente cuando se les
administra solo les es muy provechoso. Pero el uso de am-
bas sustancias es preferentemente de invierno y hasta la pri-
mavera, antes de los calores del verano, mientras dura todavía
4 la excava de vides y árboles[80]. El tercer lugar corresponde al
estiércol de las bestias, y también en él hay que hacer una
distinción, pues se considera el mejor el que hace el asno, en
razón de que este animal mastica muy lentamente y digiere
así con más facilidad, dando un fiemo bien triturado y listo
para ir derecho al campo. Tras los ya mencionados viene el
estiércol de oveja, y a continuación el de cabra, luego el de
las restantes bestias de carga y ganado mayor; el de cerdo es
5 tenido por el peor de todos. Además, las cenizas y el hollín
hacen buen papel como abono, y el tallo cortado de altra-
muz aporta el vigor del mejor estiércol. Ya sé que hay un
cierto tipo de campo que no admite ganado ni aves, pero in-
cluso en un lugar así sólo un campesino perezoso pasa falta
6 de estiércol. Porque nada le impide recoger hojas de la clase
que sean, recoger lo que se va acumulando de zarzas, de
caminos y encrucijadas, ni cortar helechos sin perjuicio de su
vecino y aun haciéndole un favor, y nada le impide mezclar
estas cosas con los desechos del corral, y puede igualmente
excavar un hoyo, según enseñamos a hacer en el primer vo-

[80] Primera mención de la excava o descalce de viñas y árboles *(ablaqueo, ablaqueatio),* labor que PALADIO (II 1) definirá como «cavar aplicadamente la tierra alrededor de las cepas con el zapapico y, tras limpiarla a conciencia, hacer una especie de alcorque que las reavive con el calor del sol y con las lluvias». En español se emplea también para esta operación el verbo «alumbrar» y otros, según las comarcas.

lumen[81] para depositar el estiércol, y amontonar en él ceniza, cieno del alcantarillado, pajas y el resto de barreduras. Habrá que clavar, en todo caso, en mitad del sitio una estaca de roble, ya que esto impide que las culebras peligrosas se ocultan en el estiércol[82]. Esto donde el campo está privado 7
de bestias, pues allí donde habiten rebaños de cuadrúpedos hay dependencias, como la cocina y la cabrería, que deben limpiarse cada día, y otras los días de lluvia, como los establos de bueyes y ovejas[83]. Y si el campo es únicamente paniego, da igual separar las clases de estiércol; en cambio, si la heredad está destinada a plantones y mieses, y también a prados, cada clase debe reservarse por separado: el de cabras y el de aves, por ejemplo. Lo restante[84] se llevará luego a la cavidad de que hablábamos y se le echará agua abundante y con frecuencia, para que se pudran las semillas de hierba mezcladas con las pajas y todo lo demás. A continua- 8
ción, durante los meses de estío y lo mismo que si dieras una segunda cava, es aconsejable revolver todo el estercolero con rastrillos, a fin de que se pudra más fácilmente y sirva para los campos. Considero, en fin, poco eficientes a los agricultores que obtienen menos de una carretada de estiércol por mes de cada bestia pequeña, e igualmente menos de diez carretadas de cada animal grande; y otras tantas de cada hombre, que puede recoger y acumular no sólo los desechos procedentes de su propio cuerpo, sino también los desperdicios que produce tanto el corral como la casa. Hay algo que

---

[81] Cf. I 6, 21-22.

[82] Cf. VARRÓN, *Agr.* I 38, 3 y PLIN., XVII 57.

[83] Se entiende que se limpian y se aprovechan los restos y excrementos para estiércol.

[84] No queda claro si este resto son los montones de estiércol distinto del de cabra o ave, o bien los desechos heterogéneos distintos de los excrementos.

quiero también advertir, y es que todo estiércol que ha sido depositado en su momento y ha descansado un año es el de mayor utilidad para los sembrados, pues todavía guarda entera su fuerza y no cría yerbas; en cambio, cuanto más viejo sea, aprovecha menos, porque tiene menos vigor. De manera que debe echarse a los prados el más nuevo, por ser el que puede producir más abundancia de yerbas; y conviene que esto se haga en el mes de febrero con luna creciente, pues es cosa que también contribuye no poco a la producción de heno. De otros usos del estiércol —de cuál corresponde a cada cultivo— trataremos a medida que vayamos viendo cada cosa.

En qué tiempo deben estercolarse los campos

15 Mientras tanto, añadiremos que quien quiera preparar los campos para grano deberá disponer el estiércol en montones medianos con luna menguante, en septiembre si va a hacer la siembra en otoño, o en cualquier momento del invierno si va a hacerla en primavera, de tal forma que veintidós carretadas de estiércol ocupen una yugada de terreno llano (serán veinticuatro si el lugar está en pendiente) y, según dije un poco más arriba[85], no deberá esparcir los montones hasta justo
2 antes de sembrar. Mas si alguna causa le impidiera hacer a su tiempo la estercoladura, existe un segundo procedimiento: antes de la escarda, esparcir por el campo —como si estuviera sembrando— polvo de estiércol sacado de los gallineros; caso de no disponer de éste, echar con la mano fiemo de cabra y revolver con los escardillos la tierra así abonada. Por este medio se fertilizan los sembrados. Y es mi parecer que los labradores deben tener presente que igual que se en-

[85] II 5, 2.

fría un campo si no se le echa estiércol, también se quema si se estercola en demasía, y que es más conducente para el agricultor hacerlo con frecuencia antes que hacerlo en exceso. Y no hay duda de que un campo aguanoso requiere más 3
cantidad, y uno seco menos. El primero porque, entumecido por la mucha humedad, se tiempla cuando se le aplica estiércol, y el segundo porque, caliente de por sí, se abrasa con una sequedad mucho mayor cuando se le añade fiemo, por lo que conviene que este elemento no le falte ni le sobre.
Ahora bien, si no disponemos de ninguna clase de estiércol, 4
será igualmente de mucha utilidad llevar a cabo lo que recuerdo que mi tío Marco Columela, agricultor muy experto y eficiente, practicó en muchas ocasiones, a saber, que aportaba greda a los parajes arenosos, y arena a los gredosos y demasiado prietos, con lo que no solo hizo crecer lozanas
las mieses, sino que consiguió viñas hermosísimas. Pues mi 5
tío se oponía a echar estiércol a las vides, por pensar que estragaba el sabor del vino, y juzgaba mejor material para obtener una vendimia abundante la tierra fértil que va acumulándose de zarzas y espinos o cualquiera, en fin, traída de otro lugar. Pero, además, también se me ocurre a mí que incluso si el agricultor se viera privado de todas estas cosas, no le faltaría el sencillísimo recurso del altramuz: habiéndolo echado en terreno delgado hacia los idus de septiembre, y tras labrarlo y cortarlo a su tiempo con reja o legón, mostra-
rá la fuerza del mejor estiércol. En los terrenos arenosos 6
conviene cortar el altramuz cuando ha florecido dos veces; en los arcillosos, cuando ha florecido tres. En aquéllos se entierra mientras está tierno, para que se pudra por sí solo rápidamente y se mezcle con el suelo endeble; en éstos, ya más fuerte, tal que aguante y mantenga en vilo los tormos más duros, para que éstos se deshagan al calentarse con el sol del verano.

16 *Cómo de un labrantío se hace prado*

Y el labrador podrá llevar estas cosas a término siempre que haya hecho provisión no sólo de los distintos tipos de forraje que he mencionado, sino también de heno abundante para cubrir mejor las necesidades del ganado mayor, sin el cual es difícil trabajar bien la tierra. En consecuencia, le resulta imprescindible el cultivo de los prados, al que los antiguos
2 romanos atribuyeron el papel principal en la agricultura; y le pusieron además su nombre partiendo del hecho de que estuviera prontamente «preparado»[86], por no necesitar gran esfuerzo. Es más, Marco Porcio[87] enumeró las siguientes ventajas: el mal tiempo le afecta menos que a otras partes del campo y, necesitando una inversión mínima, produce ganancias año tras año (y por partida doble, tanto en pasto
3 como en heno). Así pues, dos son las clases de prado, a nuestro entender: la primera de ellas es el prado de secano, la otra el de riego. El llano fértil y pingüe no necesita corriente de agua, y el heno crecido por su propio natural en un suelo sustancioso se prefiere al que se obtiene mediante riego. Con todo, el agua es necesaria si la pobreza del terreno lo exige; y es que puede prepararse un prado tanto en tierra fuerte como suelta, aun siendo ésta endeble, con tal que
4 pueda regarse. Pero ni el llano debe formar una hondonada ni el cerro debe ser escarpado: aquél, para que no retenga mucho tiempo el agua acumulada; éste, para no dejarla escapar con demasiada rapidez. En cambio, un campo medianamente inclinado puede convertirse en un prado siempre que
5 sea pingüe o pueda regarse. Pero el terreno que en mayor

---

[86] Esto es, *paratum* > *pratum*. Cf. VARRÓN, *Agric.* I 7, 10; PLIN., XVIII 29; ISID., *Etim.* XV, 3.

[87] Es decir, Marco Porcio Catón, el Censor; pero no conservamos el pasaje aludido.

grado merece nuestra aprobación es el llano cuya leve inclinación impide que el agua de las tormentas o de las torrenteras que afluyen se detenga mucho tiempo, sino que, cuando alguna vez lo inunda, la va expulsando poco a poco. Y es que, si el líquido se estanca en algún sitio formando una charca, debe avenarse con zanjas, pues tanto el exceso como la escasez de agua causan por igual la perdición del herbaje.

Cómo se cultivan los prados ya formados

El cultivo de los prados requiere, 17
en fin, más cuidado que esfuerzo. Empezaremos por no permitir que haya en ellos tuecos con su raigón, o espinos[88] y otras plantas de considerable vigor y envergadura: unas, como las zarzas y otros arbustos, o los juncos, las extirparemos antes del invierno, durante el otoño; otras, como la achicoria del solsticio, las cortaremos a hoz[89]. Y tampoco permitiremos que pazcan los cerdos, ya

[88] Leo aquí *spinas,* como los editores en general (que siguen a los manuscritos R), con el sentido genérico de «plantas punzantes o espinosas»; podríamos, no obstante, leer *cinaras* («cardos») con S y A (que traen *cineras).* Columela usa *cinara* en (otras) tres ocasiones (X 235; XI 3, 14 y 28), pero siempre refiriéndose al cardo cultivado.

[89] Leo *siciliamus* con Goodyear y Richter (cf. II 21, 3, donde reaparece este verbo, derivado de *sicilis*, una especie de hoz); asimismo, leo, de acuerdo con los códices S y A, *ut intuba solstitialis,* frente a *ut intuba ac solstitialis spinas* de Lundström, Ash y Richter (sería difícil identificar esas *solstitialis spinas,* mientras que el adjetivo sí puede convenir a *intuba;* por otro lado, habría cierta reiteración en el uso aquí de *spinas* con respecto a «las zarzas y otros arbustos» de poco antes). Todo el pasaje anterior es problemático, con netas diferencias entre las líneas de transmisión R, por un lado, y SA, por otro. La referencia a la achicoria silvestre *(intuba),* «en flor a comienzos del verano» *(solstitialis),* constituye la segunda parte de una correlación *alias... alias...*; en paralelo con la primera, requiere un verbo contrapuesto a «extirpar», que sería «segar», «cortar con la hoz» (o bien una indicación temporal, pues antes se ha insistido en ex-

que levantan cepellones hozando, ni el ganado mayor, a no ser que el suelo esté seco por completo, porque con la humedad las pezuñas se hunden y aplastan las raíces de las
2 hierbas, llegando a cortarlas. Después, hay que abonar con fiemo las zonas más ásperas y costaneras, en el mes de febrero y en cuarto creciente, y todas las piedras y cuanto allí se encuentre que pueda dañar las dallas debe recogerse y llevarse lejos, dejando luego que crezca la hierba[90] hasta más pronto o más tarde según la naturaleza del lugar. Hay también algunos prados cubiertos por una costra de vejez y abandono; los viejos agricultores suelen aplicarles una cura consistente en quitarles el musgo y arrojar encima simientes tomadas del tablado, o bien echando estiércol, pero ninguno de los dos expedientes aprovecha tanto como echar ceniza
3 con mucha frecuencia, lo cual acaba con el musgo. Hay que reconocer, sin embargo, que esos remedios son extremadamente lentos, ya que lo más eficaz es labrar de nuevo el terreno. Estos son los recursos de que echaremos mano si los prados nos han sido dados ya hechos, pero si tenemos que formarlo o renovarlo nosotros —pues, como he dicho, muchos hay que van poniéndose mustios hasta hacerse estériles, y es bueno también labrarlos de vez en cuando para sembrar cereal, porque un terreno así produce, tras el largo
4 descanso, copiosas mieses— ...; decía que el terreno que vamos a empradizar, tras alzarlo en verano y acondicionarlo, lo

tirpar la maleza «antes del invierno, durante el otoño», que podría ser *solstitialis* entendido predicativamente («a principios del verano»), pero esto parece menos probable.

[90] Primera aparición del verbo *submitto*, usual en los libros siguientes. Para su sentido en este pasaje, distinto dependiendo del traductor, véase Holgado *et alii, De los trabajos...*, nota *ad locum;* cf. asimismo B. García Hernández, «*Submitto* en la lengua agrícola», *Excerpta philologica* 1 (1991), 235-257, especialmente pág. 245.

sembraremos enseguida durante el otoño con nabas o nabos,
o habas incluso; a continuación, el año siguiente, sembraremos grano, y el tercer año lo araremos meticulosamente y
arrancaremos de raíz todas las plantas de cierta consistencia,
zarzas y árboles que encontremos, salvo que el fruto del arbolado nos disuada de hacer esto. Luego sembraremos veza
mezclada con la simiente del heno, desharemos entonces los
tormos con azadillas y los igualaremos metiendo la grada, y
los montoncillos de tierra que suele formar la grada al ser
arrastrada y dar la vuelta, los dispersaremos con vistas a que
en parte alguna la dalla del segador pueda encontrar obstáculo. Esta veza no conviene segarla antes de que esté bien 5
madura y haya dejado caer al suelo algunas semillas; será el
momento entonces de cortarla y de regar el prado a continuación, si hay agua disponible y siempre que la tierra sea
bastante prieta, pues en terreno suelto no va bien hacer entrar la mucha fuerza de la corriente antes que el suelo esté
compactado y sujeto por el herbaje, porque el ímpetu del
agua se lleva la tierra y, dejando sus raíces al descubierto,
impide que la grama se desarrolle. Por esta razón, tampoco 6
es aconsejable meter el ganado en los prados todavía tiernos
y que están asentándose, sino cortar con la dalla la hierba
cada vez que esté crecida, pues —como ya dije antes— las
bestias clavan sus pezuñas en el suelo blando y no permiten,
pues las rompen, que las raíces de las hierbas se extiendan y
se adensen. El segundo año, no obstante, dejaremos que el
ganado menor entre después de la siega del heno, con tal
que lo permita el tiempo seco y las condiciones del lugar. Y 7
ya en el tercero, cuando el prado esté más afianzado y endurecido, podrá admitir a las bestias más grandes. Y como
norma general, cuando empiece a soplar el favonio, allá por
los idus de febrero, habrá de procurarse estercolar —mezclando al fiemo semillas de heno— los parajes más pobres,

y en particular las zonas más elevadas. En efecto, la parte más alta de una ladera proporciona también alimento a la que está a sus pies cuando la descarga de un aguacero o el agua llevada por el hombre arrastra consigo a la zona inferior el jugo del estiércol. Y por eso normalmente los agricultores expertos estercolan más, también en los labrantíos, el collado que el valle, porque, como he dicho, las lluvias conducen siempre a lo hondo todo lo que es más sustancioso.

Cómo debe tratarse y guardarse el heno recién cortado

18 Lo mejor es segar el heno antes de que se seque, pues cunde más y las bestias lo comen con más gusto, pero debe buscarse el punto justo de sequedad y no recogerlo ni demasiado seco ni, al contrario, todavía verde; lo uno porque si ha perdido todo su jugo, viene a ser lo mismo que la paja, y lo otro porque si ha conservado demasiada humedad, se pudre en el tablado y no es raro que, recalentado, se ponga a arder y provoque un incendio. También sucede algunas veces que cuando hemos cortado el heno, se nos echa encima un aguacero; si llega a empaparlo, resulta inútil moverlo mojado, por lo que será mejor dejar que la parte de arriba se seque al
2 sol. Cuando eso suceda, le daremos la vuelta y, una vez secado por los dos lados, lo dispondremos en filas y lo ataremos formando haces. Y no dudaremos en absoluto en ponerlo bajo techo; o bien, si no procede llevar el heno a la casería o atarlo en haces, desde luego convendrá disponer en almiares todo lo que haya alcanzado el punto debido de sequedad, y
3 rematarlos en puntas muy estrechas: de esta manera se protege el heno de las lluvias. Incluso si no llueve, no deja de ser útil hacer esos almiares, con el fin de que si queda en las hierbas alguna humedad, rezume y se elimine en los montones. Esta es la razón por la que los agricultores expertos,

aunque ya lo tengan a cubierto, no ordenan el heno sin dejar antes que «madure» y acabe de fermentar apilado en desorden durante unos pocos días.

Pero a la siega del heno sigue ya el cuidado de la mies, y para poder recogerla como es debido hay que preparar antes los útiles con que se cosecha el grano.

De la preparación de la era

También la era, si fuese terriza, con 19
el fin de que esté bien dispuesta para la trilla, debe rozarse primero y cavarse después, y regarse con alpechín libre de sal mezclado con paja, pues haciéndolo así el grano queda a salvo del pillaje de ratones y hormigas; entonces se nivelará y compactará mediante pisones o una piedra de molino, y tras echar paja encima se volverá a apisonar y se dejará así que el sol la seque. Ahora 2
bien, hay quienes destinan para la trilla una parte del prado expuesta al favonio y se preparan una era en condiciones con las habas que siegan y echan allí; pues al tiempo que las bestias pisotean la legumbre, destrozan también las hierbas con las pezuñas, de manera que el suelo va quedando pelado y se forma una superficie a propósito para los granos.

De la siega

Y cuando la mies esté madura, an- 20
tes de que se queme con los calores del sol del verano, que son intensísimos al salir la Canícula, debe segarse rápidamente, pues el retraso supone pérdidas: en primer lugar, porque se ceban en ella pájaros y demás animales, y luego porque los granos y las mismas espigas caen rápidamente si se resecan cañas y aristas. Y caso 2
de sobrevenir ráfagas fuertes de aire o remolinos, la mayor parte van a parar al suelo. Por todo ello, no se debe pospo-

ner la siega, sino que hay que hacerla al mostrarse las mieses de un dorado homogéneo, antes de que los granos adquieran toda su dureza y cuando han sacado una tonalidad rojiza, pues es mejor que el cereal engorde en la era y en el montón que en el campo; y es que está comprobado que si se siega a su tiempo, experimenta después un crecimiento[91].
3 Hay, por lo demás, bastantes maneras de segar. Muchos cortan la caña por la mitad con hoces de mango largo, siendo éstas picudas o dentadas; otros muchos cogen sólo la espiga con horquillas, algunos con rastrillos, lo cual es facilísimo si el sembrado está claro, pero muy difícil si denso.

Cómo deben hacerse los trabajos de la era

Caso de que la mies haya sido segada con parte de su caña, se la apila inmediatamente formando un montón o se la lleva al cobertizo[92] y luego, una vez bien seca por la acción del sol
4 en tiempo más oportuno, se trilla. Pero si únicamente han sido cortadas las espigas, pueden llevarse al hórreo y luego, durante el invierno, o bien se varean o bien se hace que las trillen los animales. Ahora bien, si lo que conviene es que el cereal se trille en la era, no cabe duda alguna de que es mejor hacerlo con caballos que con bueyes y, si las yuntas son pocas, puédese añadir un trillo y una rastra, cosas ambas que fácilmente desmenuzan las cañas. Con todo, las espigas solas es mejor golpearlas con palos y purgarlas con cedazos.
5 Pero si con los granos hay pajas mezcladas, se separan con ayuda del viento. Para este propósito el favonio es tenido por excelente: sopla suave y constante los meses de verano. Sin embargo, estar esperándolo es propio de un flojo agri-

---

[91] En contra de esta opinión, cf. el propio Columela, XII 52, 18, y Plinio, XVIII 298.

[92] Cf. I 6, 24.

cultor; y es que, mientras se aguarda, una violenta tempestad suele sorprendernos. Así que el grano trillado en la era debe apilarse de forma que pueda aventarse con cualquier vientecillo. Y si durante muchos días el aire está en calma por todas partes, púrguese con los cedazos, no sea que, tras una prolongada ausencia de vientos, una poderosa tormenta
arruine el trabajo de todo un año. A continuación, si se al- 6
macenan para años, hay que repasar los granos ya limpios; pues cuanto más pulcros están, menos los comen los gorgojos. En cambio, si están destinados a un uso inmediato, no vale la pena limpiarlos otra vez, y es suficiente refrescarlos a la sombra y llevarlos así al granero. El cuidado de las legumbres no difiere tampoco del de los otros granos, pues también ellas se destinan al consumo inmediato o bien se almacenan. Tal es la principal recompensa del labrador: recoger las semillas que ha confiado a la tierra.

Qué les está permitido hacer en festivo, y qué no, a los agricultores

Mas, como nuestros mayores acon- 21
sejaron dar cuenta tanto del ocio como del negocio[93], también nosotros consideramos que hemos de advertir a los agricultores qué deben y qué no deben hacer los días de fiesta. Hay cosas, en efecto, que, como dice el poeta,

en días de fiesta realizarlas
leyes divinas y humanas permiten: regar, por ejemplo,
nunca el fervor prohibió, ni cercar un sembrado con seto,
acechar a las aves o el arbusto espinoso quemar,
ni el rebaño que bala meter en el río salubre[94].

---

[93] Según Cicerón *(Pro Plancio* 27), era ésta una expresión de Catón en sus *Origines*.

[94] Virg., *Geórg.* I 268-272.

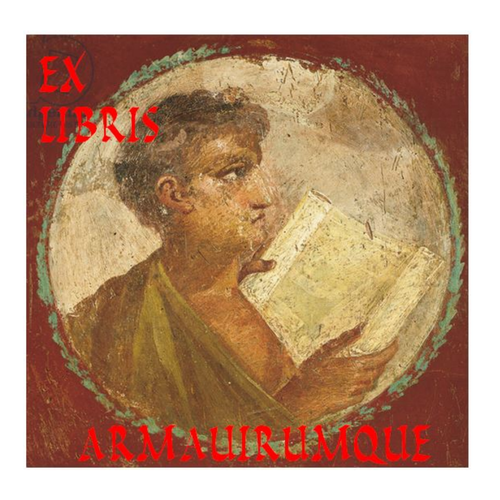
2 Aunque los pontífices afirman que no se debe cercar un sembrado en días de fiesta, igual que prohíben que se laven las ovejas para mejorar la lana, a no ser por razones de salud. Virgilio enseña que es lícito bañar en el río el rebaño un día festivo, y por eso añade «meter en el río salubre», es decir, «saludable»; y es que el ganado sufre dolencias para las
3 que el baño está indicado. Por lo demás, la observancia de los antepasados consiente también lo que sigue: majar escanda[95], labrar teas, poner sebo a los candiles, cultivar la viña arrendada, desbrozar y mundificar los viveros de peces, los lagos y fosos viejos, resegar los prados, extender el estiércol, disponer el heno en el tablado, recoger el fruto del olivar arrendado, tender manzanas, peras o higos, hacer queso, llevar a cuestas o en mulo de albarda árboles para plantar; en cambio, transportarlos con animal uncido no está permitido, ni plantar lo que se haya trasladado, ni abrir la
4 tierra, ni escamondar un árbol; pero ni siquiera ocuparse de la simiente salvo que se haya sacrificado antes un cachorro, como tampoco segar heno o atarlo o transportarlo. Asimismo, las normas religiosas de los pontífices no consienten siquiera vendimiar los días de fiesta ni esquilar ovejas, salvo que se sacrifique antes un cachorro. Sí está permitido hacer arrope y arropar el vino, como también coger uvas y olivas para conserva. No está permitido vestir con pieles las ovejas[96]. Cualquier cosa que hagas en el huerto trabajando la hortaliza está permitida, sin excepción. En las festividades
5 públicas no está permitido enterrar a un difunto. Marco Porcio Catón dice que nunca hay fiesta para mulos, caballos y asnos; y admite asimismo que se unzan los bueyes con el fin

[95] En el mortero, para que suelte la gluma (el trigo la suelta en la era); cf. CATÓN, *Agr.* II 4, y VARRÓN, *Agric.* I 63.

[96] Algunas ovejas de lana muy fina se cubrían con pieles para protegerla; cf. VII 4; VARRÓN, *Agric.*, II 2, 18; PLINIO, VIII 47.

de transportar leña y grano. Y nosotros hemos leído en los libros de los pontífices que sólo en las fiestas *denicales* o de los muertos[97] no está permitido uncir mulos, sí lo está en las demás. Doy por seguro que algunos echarán en falta en este punto, cuando he pasado revista a las formalidades de los días festivos, la mención de los ritos seguidos por los antiguos en las lustraciones y demás ceremonias que se hacen para favorecer la cosecha. Y no me niego a cuidarme de esa instrucción, pero la dejo para el libro que pienso escribir cuando haya completado mis recomendaciones en materia agronómica. Mientras tanto, daré fin aquí a la presente exposición, disponiéndome a decir en el siguiente libro lo que los antiguos autores nos han transmitido acerca de viñas y arboledas, y lo que yo mismo he experimentado después.

[97] Las que celebraba la familia para purificarse tras la muerte de uno de sus miembros; cf. PAULO FESTO, 61 L; FESTO, 282 L; CIC., *Sobre las leyes* II 55; AULO GELIO, XVI 4, 4.



LIBRO III

(Primer libro de la plantación)

CONTENIDO DEL LIBRO III

1. Qué clase de vid conviene plantar según el suelo y el clima.
2. Qué variedades de uvas de mesa deben cultivarse cerca de las ciudades.
3. Qué vidueños hay que poner para vino.
4. Nombres y características de vides de casta regular o superior.
5. Exposición de la que se infiere que nada conviene más a la gente de campo que la viticultura.
6. Qué ingresos debe obtener el agricultor de los cabezudos que ha puesto. Cuánto vino debe hacer por yugada.
7. Cuántas yugadas debe cultivar un viñador.
8. En qué terreno y de qué manera hay que hacer el plantel de viña.
9. Cómo ha de ser el cabezudo y de qué parte de la vid hay que tomarlo.
10. Cómo puedes comprobar la fertilidad de una cepa.
11. Cómo hacer productivos los vidueños amíneos.
12. Qué características deben tenerse en cuenta en el terreno donde piensas poner viña.

13. Cómo se desfonda la tierra.
14. Cuántas maneras hay de poner la viña, ya sea en las provincias o en Italia.
15. Que trae más cuenta plantar en un terreno desfondado que en un erial en el que se hacen hoyos o zanjas.
16. Qué medida de desfonde es más que suficiente para las viñas.
17. Cómo y cuándo hay que plantar la vid.
18. Instrucciones para quien planta la vid, contra el método de Julio Ático, que entierra el cabezudo torcido.
19. Qué longitud debe tener el cabezudo.
20. Cuántas clases de cepas deben ponerse.
21. Si han de plantarse parcelas con las clases de cepas separadas o bien las viñas han de ser mixtas.

«Hasta aquí el cultivo de los campos», en palabras del poeta más excelso[1]. Y es que nada, Publio Silvino, nos impide tomar el principio del celebérrimo poema y abrir con buen pie nuestra exposición cuando nos disponemos a tratar los mismos temas. Viene ahora el cultivo de los árboles, quizá la parte más importante de la agricultura. Hay especies diversas de árboles, de muy variada forma, ya que, siendo de distinta estirpe, 1

unos, sin que hombre alguno los fuerce,
crecen espontáneamente[2],

en tanto otros muchos prosperan plantados por nuestra mano.
Ahora bien, los que se desarrollan sin la intervención humana, silvestres y bravíos, traen los frutos o simientes que a cada uno da su naturaleza, mientras que aquellos a los que se dedica esfuerzo son más aptos para fructificar. Así que, en primer lugar, hay que tratar de la clase de árbol que nos procura alimento y que se divide en tres tipos; en efecto, de un renuevo se produce ya un árbol, como el olivo, ya un arbusto, como el palmito, ya un tercer tipo que en puridad no podemos llamar árbol ni arbusto, tal la vid. 2

[1] *Hactenus aruorum cultus:* la cita es de VIRG., *Geórg.* II 1.
[2] VIRG., *Geórg.* II 10-11.

Qué clase de vid conviene plantar según el suelo y el clima

3 Esta última la preferimos con razón a las restantes plantas, no sólo por la suavidad de su fruto, sino también por la facilidad con que responde al cuidado humano prácticamente en cualquier región y en cualquier latitud, salvo en la demasiado fría o extremadamente calurosa; y se cría tan lozana en el llano como en las colinas, y no menos en tierra apretada que suelta, mas también por igual en la delgada y en la pingüe,
4 en la seca y en la húmeda. Y sólo ella soporta en muy alto grado y en las más variadas circunstancias la dureza del clima, tanto en un país frío como en el tórrido y tormentoso. No obstante, en función de las condiciones del lugar, vale la pena considerar la clase de vid que vas a cultivar, es decir, sus características: pues ni dejan de afectar al cultivo las diferencias de clima o suelo ni hay una sola clase de esta planta, y no es fácil decir cuál es la mejor entre todas, porque es la experiencia la que enseña que la suya es más o menos adecuada para cada región.

5 Con todo, el agricultor avisado tendrá sabido que la clase de vid apropiada para el llano es la que tolera sin daño nieblas y rosada; para el collado, la que soporta sequedad y vientos. Pondrá en el campo pingüe y productivo una vid endeble y no demasiado fecunda por su natural; en el delgado, una feraz. En tierra prieta, la fuerte y abundante en madera y hojas; en suelo suelto y rico, la de poco sarmiento. Sabrá que no hay que confiar a un terreno húmedo un fruto de grano tierno y gordo, sino el de hollejo duro, pequeño y con muchas pepitas; y que procede destinar al seco las plantas de naturaleza contraria.

6 Luego, tampoco dejará de tener presente el dueño del lugar la gran importancia de la calidad del clima: cálido o frío, húmedo o seco, con vientos y granizo o bien tranquilo,

despejado o nuboso. Al clima frío o nuboso destinará vides 7
de dos clases: o las tempranas, cuyo fruto alcanza la sazón anticipándose al invierno, o las de grano resistente y duro, que florecen en medio de nieblas y maduran a continuación con hielos y rosadas, como las otras con los calores. A un clima proclive a vientos y tormentas expondrá sin miedo también las mismas vides tenaces y de grano duro; por el contrario, al cálido confiará variedades más tiernas y fértiles. Al seco destinará las que se pudren con las lluvias o continuos rocíos; al húmedo, las que padecen con la sequía. Al que trae granizo, las variedades de hojas duras y anchas, para que protejan mejor el fruto. Por lo demás, una comarca de clima tranquilo y despejado admite cualquier clase de vid, si bien le va estupendamente aquella cuyos racimos o granos caen con prontitud.

Y si uno puede elegir a su sabor el emplazamiento y 8
el clima para las viñas, el mejor suelo es, de acuerdo con el muy acertado parecer de Celso, el no demasiado compacto ni suelto, aunque más cercano al friable; ni pobre ni muy fértil, aunque próximo al fecundo; ni llano ni escarpado, aunque semejante a una llanura en alto; ni seco ni aguanoso, aunque moderadamente húmedo: no que sea manantío ni con venas de agua en lo hondo de la tierra, sino que procure a las raíces una humedad cercana. Y que ésta no sea ni amarga ni 9
salada, no vaya a corromper el gusto del vino o estorbar el crecimiento del follaje como por causa de una especie de áspera roya, si hemos de creer a Virgilio cuando dice:

Mas salada la tierra, la que amarga llamamos,
es funesta al cultivo. No la tiempla el arado,
ni el linaje de Baco ni las frutas respeta[3].

[3] *Geórg.* II 238-241.

10 Por lo demás, como ya dije, la viña no pide un clima de nieves, ni al contrario, tórrido; aunque le va mejor el cálido que el frío, y sufre más con las lluvias que con el tiempo sereno, como más amiga que es de un suelo seco que de uno empapado por la lluvia; goza con una suave brisa, padece con las borrascas. Tal es, en efecto, la calidad de suelo y clima que más le conviene.

Qué variedades de uvas de mesa deben cultivarse cerca de las ciudades

2 Ahora bien, la vid se planta o para uva de mesa o para prensarla. Para uva de mesa no compensa formar viñedos, a no ser que el terreno esté tan cerca de la ciudad que salga a cuenta vender la uva a los compradores como fruta, sin tener que almacenarla. Si se da esa condición, pónganse sobre todo variedades tempranas y de hollejo duro, y luego también *purpureae* y *bumasthi,* y *dactyli* y rodias, así como libias y
2 ceraunias. Y no sólo las que pueden recomendarse por su agradable sabor, sino igualmente por su bella apariencia, como las *stephanitae,* las *tripedanae* y las cidonias; asimismo, aquellas cuyas uvas se meten en vasijas y se guardan durante el invierno, como las *uennunculae* o —según se ha
3 experimentado hace poco— las numisianas[4]. Pero si pensa-

[4] Los nombres de las diferentes variedades aquí nombradas aluden a su aspecto —ya sea el color *(purpureae;* quizá *cerauniae,* «del color del rayo») o la forma *(bumasthi,* del gr. *boúmasthos,* «teta de vaca»; *dactyli,* del gr. *dáktylos,* dátil; *unciariae,* de *uncia,* onza, quizá por el peso de los granos; *stephanitae* por sus uvas entrelazadas con las hojas a modo de guirnaldas, según PLIN., XIV 42)—, a su origen (rodias; libias; ceraunias, de los montes Ceraunios, en el Epiro; cidonias, de la Cidonia cretense) o a otras circunstancias (las *tripedanae* o «de tres pies», extraordinario tamaño de los racimos, cf. PLIN., XIV 40; *uennuculae* estaría quizá en relación con *uinnus* «flexible» (?); *Numisianae,* nombre derivado del antropónimo *Numisius.*

mos en el vino, se elige una vid de calidad tanto por su fruto como por la robustez del tronco: lo primero es del mayor provecho para los ingresos del labrador, lo segundo para la longevidad de la cepa. Y la más indicada es aquella que no 4
saca las hojas demasiado rápido y desflorece también pronto en su tiempo, ni madura demasiado tarde; mejor aún si además resiste bien las escarchas, la niebla y la quemazón, sin pudrirse con las lluvias ni echarse a perder tampoco con las sequías. Hemos de elegirla con estas características, incluso 5
si su producción es mediana, con tal de que el terreno dé caldos de calidad reconocida y alto precio; pues si fueran ordinarios y baratos, es mejor plantar las variedades más productivas, para acrecer los ingresos multiplicando el fruto. Ahora bien, prácticamente en todo tipo de terrenos, las viñas 6
situadas en llano producen más cantidad de vino, mientras las puestas en ladera lo dan de mejor sabor; y en lo que a éstas se refiere, las orientadas al norte traen más producción, mientras que la calidad es mayor en las que miran al sur.

Ni puede dudarse que la naturaleza de algunas vides es 7
tal que, en razón del emplazamiento del terreno, unas veces se llevan la palma por la calidad del vino y otras quédanse a la zaga[5]. Se cree que sólo las amíneas, dondequiera que estén (salvo en un clima frío en exceso) y aunque su natural se degrade[6], proporcionan vinos que son de calidad variable si se comparan con los de su clase, pero que aventajan en la cata a todos los demás vidueños. Éstas no son, aunque ten- 8
gan sólo un nombre, una sola variedad de cepas. Conoce-

[5] Comienza aquí, hasta el parágrafo 28 incluido, la enumeración de variedades de vid. Una sistematización de los datos aportados por Columela, junto con los de PLINIO en XIV 21-39 y la mención ocasional en autores anteriores, puede verse en A. TCHERNIA, *Le vin...*, págs. 350-357.

[6] Según DUMONT, *Agric...*, pág. 9, Columela aludiría al menor rendimiento de esta variedad en su época con respecto a la de Catón.

mos dos «hermanas», de las que la más pequeña desflorece más rápidamente y mejor, y es apta para maridarse tanto a un árbol como a un soporte (en el primer caso demanda tierra pingüe, en el segundo mediana), aventajando con mucho a la mayor al aguantar con más fortaleza aguaceros y tam-
9 bién ventadas. Y es que la más grande échase a perder prontamente en la floración, y esto más si emparrada en yugo que en árbol, por lo que no es apropiada para lo primero y casi tampoco para lo segundo[7], a no ser en tierra especialmente pingüe y vigorosa, pues no prevalece en tierra mediana, y mucho menos en la delgada. Se la reconoce por la abundancia de ramas muy desarrolladas y de hojas, y por el gran tamaño de los racimos y los granos; más escasa a la vez en entrenudos, se ve superada por la más pequeña, si no en sabor, en la cantidad de fruto. Y éstas son las dos, sin duda, amíneas.

10 Mas hay también otras dos, las «gemelas», así llamadas porque dan racimos dobles, de vino más áspero pero que se guarda igual de bien. De las dos, la menor es conocidísima del común de la gente: en Campania viste los celebérrimos collados del Vesubio, y los de Sorrento; gozosa con las bri-
11 sas estivales del favonio, padece con el austro. Pues bien, en las restantes partes de Italia no es tan apropiada para emparrarla sobre yugo como para maridarla a árboles, por más que en las comarcas citadas[8] se aviene con el soporte perfectamente. Su madera y su fruto —excepto por ser éste doble— no difieren de los de la pequeña «hermana», al igual

[7] Columela opone aquí *uinea* (sc. *iugata),* la viña emparrada sobre un soporte artificial, el llamado *iugum* (yugo), a *arbustum,* o conjunto de vides maridadas a árboles; la misma distinción se encuentra en *árb.* 1, 3. No se tiene en cuenta la viña de cepas solas, propia de algunas provincias pero no de Italia. Véase la voz «yugo» *(iugum)* en el Glosario.

[8] Esto es, las de Campania nombradas poco antes.

que la «gemela» mayor no difiere de la «hermana» grande. Ahora bien, la «gemela» menor es mejor por una razón: porque es más fecunda incluso en suelo mediano; que ya vimos que aquélla no se da bien si no es en tierra especialmente pingüe.

Hay quienes se decantan sobre todo por la amínea «lanuda», que recibe esta apelación no porque sea la única de las amíneas en tener esa cualidad, sino por ser la que más intensamente blanquea con la pelusa. Su vino es bastante bueno, aunque más ligero que el de las variedades precedentes; produce asimismo mucho ramaje, con lo que, debido a lo apretado de los pámpanos, pocas veces desflorece como es debido. Esta misma variedad se pudre con rapidez, ya maduro el fruto. 12

Aparte de las mencionadas, existe una amínea particular: aunque no es distinta de la «hermana» grande por la apariencia de sus pámpanos y tronco, da vino de sabor algo menos bueno, por más que esté muy cerca de las variedades de mejor índole y sea incluso preferible a ellas en razón de sus propias cualidades. Son éstas una mayor producción, que pierde mejor la flor, que da racimos prietos y blancos de grano más grueso, y que no tuerce su desarrollo en suelo endeble; y por ello figura entre las vides más productivas. 13

Inmediatamente después de las amíneas vienen, por la calidad del vino, las nomentanas[9]. Mas al mismo tiempo éstas superan a aquéllas en fecundidad, puesto que con frecuencia se cargan de fruto y logran un óptimo desarrollo para la cargazón. Y entre ellas de nuevo la más productiva es la menor; sus rasgos son que las hojas aparecen menos escindidas y la madera no rojea igual que en la mayor (por ese 14

[9] De *Nomentum,* ciudad sabina.

color reciben el nombre de *rubellanae*[10]; las mismas se llaman también *faeciniae*[11] por producir más hez que las res-
15 tantes). Aunque este inconveniente lo compensan con la multitud de racimos que presentan tanto sobre yugo como, mejor aún, maridadas a árboles. Aguantan con firmeza ventadas y aguaceros; desflorecen prontamente, y por ende maduran rápido, soportando cualquier inconveniente a excepción de los calores. Y es que al tener racimos de grano menudo y duro hollejo, se encogen con los ardores del estío; y lo que les va mejor es un campo pingüe capaz de proporcionar cierta exuberancia a unas uvas mezquinas y enjutas por na-
16 turaleza. Toleran perfectamente un suelo frío y húmedo, al igual que las «eugenias»[12] si están en las laderas de Alba, pues apenas hacen honor a su nombre cambiadas de sitio (lo mismo sucede con las alobrógicas[13], cuyo vino pierde gracia en otra región).

17 Por sus grandes ventajas son recomendables también las tres apianas, todas productivas y bastante aptas para emparrar en yugo o maridar a árboles, si bien hay una —la de hojas lampiñas— de mejor casta; y en cuanto a las dos vellosas, aun pareciéndose mucho por su hojas y el aspecto de los sarmientos, son diferentes por la calidad de sus caldos, ya que el vino de una tardará más en enranciarse que el de la
18 otra. Son muy productivas en un suelo pingüe, pero son fecundas asimismo en uno mediano; fructifican temprano, lo que las hace muy indicadas para los sitios fríos. De vino dulce, van mal sin embargo para la cabeza, los nervios y la

[10] Es decir, «rojizas».

[11] Esto es, «hecientas».

[12] Variedad mencionada por Catón, *Agric.* 6, 4; Varrón, *Agric.* I 25; Plin., XIV 25.

[13] En la actual región francesa de Vienne (Isère); cf. Plin., XIV 26 y 57.

circulación de la sangre[14]. Salvo que se cosechen a tiempo, son pasto de las lluvias, los vientos y las abejas: de éstas *(apes)* reciben su nombre, en virtud de ese pillaje.

Y éstas son las vides de apreciado sabor más conocidas. 19
No obstante, cabe recomendar otras cepas de segunda fila en razón de su buen desarrollo y rendimiento. La bitúrica[15], por ejemplo, o la *balisca,* cuya variedad más pequeña llaman *coccolobis* los hispanos: de todas son ambas con mucho las más próximas a las primeras, y ello en razón de que el vino que producen no se estropea con los años, llegando incluso
a adquirir una cierta calidad. Además, y en honor a la ver- 20
dad, concretamente esas cepas ganan en fecundidad a cuantas he nombrado antes; y también en resistencia, ya que aguantan con gran fortaleza torbellinos y chubascos, dan sus caldos sin problema y no desfallecen en suelo delgado. Aguantan mejor el frío que la humedad, y más fácilmente ésta que la sequía, aunque no se enmustian con los calores.

Siguen a éstas la *uisulla* y la *argitis* pequeña, a las cua- 21
les les va bien la tierra mediana, pues en la pingüe un exceso de vigor hace que crezcan profusamente, y en la delgada se dan raquíticas y desprovistas de fruto; se avienen mejor con el soporte artificial que con los árboles. Y en particular la *argitis,* fértil incluso en las partes más altas, produce en
abundancia racimos y sarmientos muy largos. Mejor adap- 22
tada a los niveles más bajos, la *uisulla* cría sarmientos cortos, con hojas duras y anchas; y esta amplitud de las hojas va perfectamente para proteger el fruto contra el granizo. Mas si las uvas no se cogen en cuanto están maduras, caen al suelo; y también se pudren con las humedades, antes de que se desprendan del sarmiento.

---

[14] Entiendo aquí *uenae* en la acepción de «circulación de la sangre».

[15] Procedente de la región de los bitúricos viviscos, en la desembocadura del Garona, en Aquitania.

23 Están también las *heluolae,* que algunos llaman «variegadas», ni púrpura ni negras, denominadas así, si no me equivoco, por su coloración entre amarillenta y rosada *(heluus color)*. La más oscura es la mejor por su producción de vino, pero la otra es más apreciada por su sabor; las dos muestran a la vista granos de coloración variada, y ambas dan mosto blanco[16]. Traen más o menos fruto en años alternos[17]; aunque prefieren cubrir los árboles, también se amoldan sin problemas al yugo. Son fecundas asimismo en tierra mediana, igual que las *preciae,* grande y pequeña; éstas, con todo, son más recomendables por la bondad del vino, crían muchos sarmientos y maduran enseguida.

24 La *albuelis* es de más utilidad, según dice Celso, en ladera que en llano; se da mejor en árbol que en yugo, y mejor en la parte más alta del árbol que en el nivel más bajo; feraz, produce gran cantidad de sarmientos y de racimos. En cuanto a las pequeñas vides griegas, tales como las mareóticas, tasias, *psithiae* y *sophortiae*[18], así como tienen un sabor agradable, del mismo modo dan en nuestras regiones menos vino, y ello en razón tanto del corto número de racimos como de la pequeñez de los granos. Sin embargo, la «flojilla»

[16] *...color acinorum in neutra conspicitur aequalis, atque utraque candidi musti.* Aunque el pasaje paralelo en Isid., *Etimol.* XVII 5, 26 parece remitir a un texto columeliano con partícula adversativa (F. R. D. Goodyear, *Notes...*, pág. 192, propone cambiar *atque* por *at;* y Dumont, *Agric...*, pág. 14, entiende *atque* con valor adversativo), he optado por mantener el valor copulativo. Que las dos clases de *heluolae* den mosto blanco me parece una coincidencia más, que se suma —no se opone— a que ambas son de uvas variegadas.

[17] Esto es, un año más y al siguiente menos.

[18] Oriundas del lago Mareotis, en Egipto, y de la isla de Tasos las dos primeras; las uvas de la tercera se usaban para preparar el vino griego llamado *psithium* que cita Plinio (XIV 80-81); la última sólo es mencionada por Columela.

(inerticula) negra, que algunos griegos llaman *amarcion,* puede entrar en la segunda —por así decir— tribu, ya que su vino es bueno y es, además, inofensiva; incluso ha sacado de ahí su nombre, pues tiénese por floja *(iners)* en lo que a alterar los nervios se refiere, por más que no sea endeble de sabor.

Celso establece una tercera clase con las vides que sólo 25
son recomendables por su fecundidad, como las tres *heluennacae,* las dos mayores de las cuales en absoluto se consideran comparables a la menor por la calidad y abundancia del mosto; una de ellas, la que los habitantes de las Galias llaman *marcus,* da un vino mediano, y la otra —la que denominan «larga», y también «cana»— lo da peleón y en cantidad que no cumple lo que a primera vista promete el número de racimos. La más pequeña y mejor de las tres se 26
reconoce facilísimamente por la hoja, pues la tiene la más redonda de todas, y merece nuestro elogio porque aguanta muy bien las sequías, porque soporta los fríos mientras no vayan acompañados de chubascos, porque en ciertos lugares incluso su vino perdura hasta hacerse viejo, y en especial por ser la única cuya fertilidad hace que hasta el más pobre de los suelos sea recomendable[19]. Entrarían también en esta 27
tercera clase la *spionia,* rica en mosto —aunque su fertilidad estriba más en el tamaño que en la cantidad de los racimos[20]—, la *holconia*[21], la *murgentina,* que no es otra que la pompeyana[22], la numisiana, la *uennuncula,* que es la misma

---

[19] Plinio (XIV 31) da una información muy distinta sobre las *heluennacae.*

[20] Plinio (XIV 34) indica que esta variedad se cría en los humedales cercanos a Ravena.

[21] Según Plinio (XIV 35), sólo se da en Campania.

[22] Oriunda de Morgantina, en Sicilia, esta cepa se habría aclimatado luego en Pompeya; cf. Plinio, XIV 31.

que la *scirpula*[23] y la *rabuscula*, la fregelana y la metiana[24], así como la rética[25] y como la *arcelaca* mayor, la más productiva de cuantas hemos llegado a conocer y que muchos[26] toman equivocadamente por la *argitis*.

28 Respecto a aquellas de las que he sabido recientemente —esto es, la *pergulana,* la *hirtiola,* la *ferreola*— no me es fácil afirmar en qué clase deben incluirse, pues aunque sé que son bastante fecundas, sin embargo no he podido juzgar aún la calidad del vino que producen. También hemos tenido noticia de una particular vid temprana, antes de ahora desconocida para nosotros, que recibe el nombre de *dracontion* a la manera griega, y que podría compararse a la *arcelaca* o a la *balisca* por su fecundidad, y a la amínea por la gran calidad de su vino.

29 Por lo demás, existen muchas clases de cepas de las que no podemos referir con seguridad ni el número ni los nombres. Ni ciertamente, como dice el poeta,

... importa abarcarlas todas:
quien quiera contarlas, a la vez querría decir cuántos granos
de la mucha arena del líbico mar el céfiro agita[27].

30 Y ello en razón de que no hay comarca, ni prácticamente zona dentro de una comarca, que no tenga sus propias clases de cepas, a las que suelen denominar a su manera. Sucede también que algunas variedades han cambiado de nombre al cambiar de lugar, y algunas —tal y como arriba dijimos—

[23] Denominación insegura: *scircipula* es la lectura de Hedberg, mientras Dumont *(Agric...,* pág. 16) —a quien sigo— lee *scirpula* y, en nota, considera también *surcula.*

[24] De Fregelas, ciudad volsca, y de Metio, gentilicio, respectivamente.

[25] Cf. Plinio, XIV 26.

[26] Es el caso de Plinio, en XIV 35.

[27] Virg., *Geórgicas* II 104-106.

incluso se han desviado de su naturaleza por causa del cambio de lugar, hasta el extremo de que resulta imposible reconocerlas; de ahí que en la misma Italia —no digamos ya en el orbe tan vasto de las tierras— pueblos vecinos no se pongan de acuerdo al nombrarlas, y varíen los nombres. Por 31
lo cual, no cuadra a un profesor sensato entretener a sus alumnos a la caza de una nomenclatura tal que resulta imposible de aprehender, sino dar como norma general lo que dicen tanto Celso como, antes de él, Marco Catón, a saber, que no ha de plantarse ninguna clase de cepas si no es de probada reputación, ni debe conservarse ninguna si su valor no ha sido contrastado por la experiencia[28]. «Y cuando muchas condiciones favorables de una comarca nos inviten a plantar una vid renombrada —dice Julio Grecino—, buscaremos la de buena casta; cuando nada haya, o no mucho, que nos anime, iremos más bien en pos de la feracidad, que compensa la desventaja de un precio menor con la ventaja de la abundancia.»

Y aunque sobre este asunto he expuesto ya mi opinión 32
personal en idéntico sentido, diré no obstante enseguida, en el lugar correspondiente, cuál es mi pensamiento más hondo. Es, en efecto, mi propósito mostrar por qué procedimiento pueden formarse viñas por igual feraces y de preciados caldos[29].

Ahora, antes de ocuparme de cómo plantar las vides, no 3
me parece extemporáneo echar, por así decir, los cimientos de la discusión que va a plantearse, y ello a fin de tener del todo meditado y examinado con antelación si la viticultura

---

[28] En la *Agricultura* de CATÓN, tal y como se nos ha conservado, no figura esta norma.

[29] He aquí una probable alusión al plan para devolver a las amíneas su antigua fertilidad: véase luego III 7, 2 y 9, 3.

hace rico al propietario. En efecto, puede decirse incluso que carece prácticamente de sentido dar normas sobre la plantación de cepas mientras no se resuelva si, en todo caso, vale la pena tenerlas, y mientras la mayoría lo ponga tan en duda que muchos se echan atrás y recelan de semejante explotación, juzgando preferible la posesión de prados y pasti-
2 zales, o bien de bosques para tala[30]. Y es que acerca de la viña maridada a árboles ha habido no poca polémica también entre los autores, rechazando Saserna este tipo de cultivo, que tenía en Tremelio a su máximo defensor[31]. Mas ya ponderaremos también esta opinión a su debido tiempo.

Entretanto, los amantes de la agricultura deben saber en primer lugar que las viñas son extraordinariamente rentables. Y no hace falta traer a colación aquella famosa fertilidad de tierras en las que, según contó hace ya tiempo Catón y luego Marco Varrón, cada yugada de viña producía seiscientas urnas de vino (tal es, en efecto, la afirmación rotunda de Varrón en el libro primero de sus *Res rusticae*[32], rendimiento que no solía darse sólo en una comarca, sino también en el término de Faenza así como en el territorio galo
3 que ahora está anexionado al Piceno[33]: en nuestros días la región de Nomento goza ciertamente de amplísimo renombre, y en especial la finca propiedad de Séneca, varón de agudeza y conocimientos fuera de lo común, cuyas viñas se ha demostrado que rinden normalmente ocho *cullei* por yugada.

[30] Así Catón el Viejo, según Plutarco en su biografía (21, 5).

[31] Una alusión a la polémica aquí mencionada, en Plinio, XVII 199.

[32] Cf. Varrón, *Agricultura* I 2, 7.

[33] El antiguo territorio de los senones en torno a *Ariminum* (Rímini), en Umbría, fue anexionado en virtud de un plebiscito el 223 a. C.

Y es que lo sucedido en nuestras fincas ceretanas[34] parece cosa de prodigio, a saber: que en las tuyas[35] alguna vid sobrepasara el número de dos mil racimos[36] y que en las mías ochocientas cepas llegaran a producir, dentro de los dos años siguientes a ser injertadas, siete *cullei,* rindiendo las viñas nuevas a razón de cien ánforas por yugada[37], mientras que prados, pastizales y bosques parecen favorecer inmejorablemente los intereses del dueño si rinden cien sestercios por yugada[38]. Y en cuanto a los cereales, a buen 4
seguro nos costaría mucho recordar cuándo han rendido al cuatro por uno en la mayor parte de Italia.

¿Por qué, pues, este cultivo está mal visto? «Desde luego, no por una deficiencia propia —dice Grecino—, sino por la de los hombres», en primer lugar porque nadie pone cuidado en examinar los esquejes y, en consecuencia, se plantan viñedos generalmente de la peor calidad; luego, no nutren lo plantado de modo que prevalezca y se desarrolle

---

[34] Los más sitúan hoy estos campos en la Caere etrusca, hoy Cervéteri, aunque antes fueron relacionados con los *Cerretani* hispanos y, últimamente, Antonio Tovar ha defendido la ecuación *Ceretanus* = «de Jerez *(Ceret)*». Un resumen de la historia de esta cuestión en [Holgado], *De los trabajos...*, pág. XVIII, y García Armendáriz, *Agronomía...*, págs. 26 y 260-261.

[35] Recordemos que Columela se dirige a Publio Silvino: véase el comienzo de éste y otros libros.

[36] Se trata de vides emparradas normalmente sobre árbol; por tanto, de gran envergadura.

[37] Es decir, cinco *cullei* (un *culleus* equivale a veinte ánforas), poco más de la mitad del rendimiento de las viñas de Séneca nombradas antes. He entendido aquí *primae uineae* como «viñas jóvenes», a diferencia de otros traductores que vierten el adjetivo como «más viejas» o «de primera calidad».

[38] Un ánfora vale al menos siete sestercios y medio; de ahí la comparación, claramente favorable a la viña aunque ésta exija más inversión y trabajo.

antes de agostarse. Pero es que incluso si por casualidad ha
5 llegado a tomar fuerza, lo cultivan descuidadamente. Ya pa-
ra empezar, juzgan del todo irrelevante la cuestión del terre-
no en que van a poner viña; es más: eligen para plantío la
parte peor de los campos, como si solo la tierra incapaz de
producir otra cosa fuera la más adecuada para este cultivo.
Y ni siquiera se enteran de cómo debe hacerse la plantación
o, si están enterados, no lo ponen en práctica. Luego ade-
más, rara vez tienen listo el avío, esto es, el utillaje necesa-
rio para las viñas, cuando este punto, si se ha pasado por
alto, consume muchas obradas y no menos el arca del pro-
6 pietario. De hecho, la mayoría persigue el provecho inme-
diato con cuanta más abundancia mejor, y no miran por el
tiempo que ha de venir, sino que, como si vivieran totalmen-
te al día, tienen tal exigencia con las cepas y las cargan con
una cantidad de sarmientos tan grande que no velan por el
futuro. Después de cometer todos estos fallos, o al menos la
mayor parte de ellos, hacen lo que sea antes que reconocer
su culpa y se quejan de que no les compensan unos viñedos
que han echado a perder o bien por avaricia o con su igno-
rancia, o bien por dejadez.

7 Ahora bien, incluso si alguien ha juntado conocimientos
y diligencia, no obtendrá —por lo que yo puedo evaluar—
trescientas o siquiera doscientas ánforas[39]. Pero Grecino,
calculando el mínimo, dice: «aunque obtengan veinte ánfo-
ras de cada yugada, ganarán sin problemas en incremento de
patrimonio a todos esos que se aferran a su heno y sus horta-
lizas»; y no yerra en esto, porque —como constata un con-
table diligente tras hacer cuentas— este tipo de agricultura
es el más provechoso para su hacienda.

---

[39] Por yugada, se entiende.

Y es que, por más que las viñas demanden gastos muy 8
considerables, aun así siete yugadas no exceden el trabajo
de un único viñador. Y la gente cree, desde luego, que éste
puede adquirirse por cuatro perras o como malhechor de su-
basta[40], mas yo disiento de la opinión de la mayoría y pien-
so que un viñador de precio es de la mayor importancia: es
perfectamente admisible que se haya comprado por seis mil
o, mejor, por ocho mil sestercios. En cuanto al propio terre-
no de siete yugadas, considero que se habrá obtenido con
otros tantos miles de monedas[41], y que las cepas se habrán
plantado con su avío, esto es, con rodrigones y mimbres, a
razón de dos mil sestercios por yugada. Aun así, el monto
calculado en total suma veintinueve mil sestercios. Se añade 9
a esto la cantidad de tres mil cuatrocientos ochenta sester-
cios en concepto de intereses al seis por ciento, de un perio-
do de dos años en el que la viña no da fruto por estar como
en su niñez. El monto total de capital e intereses asciende a
treinta y dos mil cuatrocientos ochenta sestercios.

Y si el campesino hace con sus viñas algo parecido a un
contrato de préstamo, como el prestamista con el prestatario,
de manera que el dueño establezca a perpetuidad el mencio-
nado interés del seis por ciento sobre esa suma, debe perci-
bir cada año mil novecientos cincuenta sestercios. Con este
cálculo, no obstante, el rédito de siete yugadas, de acuerdo
con la opinión de Grecino, superará el interés de treinta y
dos mil cuatrocientos ochenta sestercios. Y ello porque, aun- 10

[40] El texto dice *...de lapide noxium:* la voz *lapis* designa aquí la plataforma de piedra donde se colocaba a los esclavos para subasta; *noxius,* literalmente «perjudicial», sería el esclavo que ha causado un grave daño a amo distinto del suyo, por lo que es cedido al perjudicado —pues el daño causado supera el valor del esclavo y no sale a cuenta abonarlo—, quien lo vende generalmente a bajo precio.

[41] Es decir, 7.000 sestercios.

que las viñas sean de la clase más ínfima, aun así, bien trabajadas, cada yugada de ellas alcanzará a dar necesariamente un *culleus* de vino; y aunque cuarenta urnas se vendan por trescientos sestercios, que es el precio de mercado más bajo, aun así, siete *cullei* importan dos mil cien sestercios, suma que ya sobrepasa el interés al seis por ciento[42].

11 Nótese que el cálculo que hemos expuesto se atiene a las cifras de Grecino. Ahora bien, en lo que a nosotros respecta, creemos que los viñedos deben arrancarse si producen menos de tres *cullei* por yugada. Y aun con todo, hemos hecho las cuentas como si no hubiera barbados que sacar del terreno cavado[43], siendo así que ellos solos con su cotización sufragan el gasto entero del terreno, siempre que el campo no esté en provincias sino en Italia.

12 Y nadie que haya considerado tanto nuestras cifras como las de Julio Ático, debe albergar dudas al respecto. En efecto, nosotros plantamos entre los liños veinte mil estaquillas[44] por yugada de viña, él pone cuatro mil menos: aun en el caso de que su cifra fuera preferible, aun así ningún terreno, ni el más desfavorable, dejará de rendir un provecho
13 mayor que el gasto que suscitó. Pues, aunque se echen a perder seis mil esquejes por dejadez del cultivador, otros diez mil pasarán, por tres mil sestercios, a manos de un comprador contento y ganancioso con la operación, y esa suma es superior en su tercera parte[45] a la cantidad que an-

---

[42] Sobre estos cálculos y los siguientes, cf. J. C. Dumont, «Columelle 3, 3, 8-14: calcul économique ou argument de vente?», *Pallas* 53 (2000), 63-71, y D. W. Maher, J. F. Makowski, «Literary evidence for Roman arithmetic with fractions», *Classical Philology* 96/4 (2001), 376-399.

[43] Creo que Columela se refiere aquí a la extracción de esquejes plantados en tiempo de poda y que se quitarían, ya con raíz, al cavar la viña: véase un poco más abajo.

[44] Sarmientos-esqueje procedentes, es de suponer, de la poda.

[45] Esto es, en mil sestercios (un tercio de 3.000).

tes hemos dicho que costaba la yugada de viña[46]. Por más
que nuestra dedicación ha alcanzado ya tales resultados que
los campesinos me compran de buena gana los barbados a
seiscientos sestercios el millar. Pero sería impensable que 14
otro sacara eso a colación; y es que a duras penas convence-
ríamos a alguien de que en nuestras tierrillas hay tanta
abundancia de vino como tú, Silvino, has visto. Así que pu-
se el precio medio y corriente del barbado, para que fuera
posible atraer más prontamente a nuestro parecer, y sin que
nadie se desmarcara, a quienes por ignorancia recelan de es-
te tipo de cultivo.

Por consiguiente, o bien la ganancia que procura la labor 15
de cava[47], o bien la esperanza de las futuras vendimias, de-
ben animarnos a la plantación de viñas; y puesto que ya
hemos demostrado que plantarlas es cosa que la razón acon-
seja, daremos ahora las normas para establecer su cultivo.

Quien toma la decisión de poner viñedos, debe ante todo 4
precaverse de querer confiar más en los cuidados de otro
que en los suyos; y no debe comprar barbados, sino plantar
en su hacienda la variedad de esqueje más probada y formar
una almáciga con la que pueda cubrir de cepas el campo.
Pues las plantas forasteras que se traen de diferente comarca
están menos familiarizadas con nuestro suelo que las nati-
vas, por lo cual, como extranjeras que son, temen el cambio
de clima y de lugar. Y tampoco ofrecen una garantía segura 2
de su buena índole, ya que es difícil saber con certeza si
quien se ocupó de plantarlas echó mano de una variedad de
esqueje cuidadosamente reconocida y acreditada por la ex-
periencia. Así que para nada debe considerarse largo un pe-

[46] 2.000 sestercios.

[47] Con la venta de barbados consiguiente.

riodo de dos años, dentro del cual acabará sin duda mostrándose la idoneidad de los plantones, por más que —como dije— habrá sido de la mayor importancia servirnos de una cepa de variedad selecta.

3 Tras esto, acuérdese luego de elegir con mimo la ubicación de sus viñas; y cuando haya discurrido sobre este punto, sepa que ha ponerse la mayor atención en desbrozar y preparar el terreno[48]; que, cuando ya lo haya hecho, debe plantar la viña con no menor diligencia, y que —una vez la haya plantado— ha de aplicarse a su cultivo sin el menor desmayo. He ahí, en efecto, lo que podríamos llamar el punto capital y culminante de la inversión, pues de eso depende que el propietario haya confiado a la tierra su dinero con más o menos acierto [...] administrarlo en la ociosidad[49]. En consecuencia, expondré siguiendo su orden cada uno de los pasos a que me he referido.

De la plantación y del injerto de las cepas

5 Hay que hacer el plantel de cepas en tierra que no sea ni desustanciada ni aguanosa, aunque sí con cierta humedad y medianamente sustanciosa, mejor que pingüe, por más que la práctica totalidad de los autores ha señalado como adecuado a este fin un lugar fértil en extremo, lo cual —a mi juicio— en absoluto beneficia al agricultor. Y es que los esquejes metidos en suelo sustancioso, a pesar de que arraigan y se

[48] El término *pastinatio* tiene aquí el sentido de preparar un terreno, inculto o no, para ser plantado de viña, incluyendo el desfonde del mismo.

[49] El texto presenta un *locus corruptus* —cf. DUMONT, *Agric...*, pág. 27— con una más que probable laguna; el sentido parece ser: «de que el propietario pueda y quiera dedicarse personalmente al cultivo de la viña depende en muy gran medida que su inversión en ella sea más provechosa que si, ocioso, dedicara el dinero a la usura, por ejemplo.»

desarrollan con rapidez, con todo, si se trasladan a un suelo menos bueno ya hechos barbados, vienen a consumirse[50] y no pueden prevalecer.

En cambio, es propio de un labrador avisado trasplantar 2
de tierra peor a mejor que a la inversa; de ahí que la elección más plausible en lo que se refiere al lugar sea la medianía, puesto que se sitúa en el límite entre lo bueno y lo malo. En efecto, si la necesidad nos obliga enseguida a confiar los plantones ya en sazón a un suelo de poca sustancia, no notan gran diferencia cuando han sido transplantados de un medio relativamente pobre a uno endeble; y si lo que ha de plantarse es un campo más fértil, se consolidan mucho antes en la feracidad. En sentido contrario, preparar el plantel en suelo 3
muy poco consistente apenas tiene sentido cuando la mayor parte de los cabezudos perece y la que sobrevive necesita más tiempo del normal para poder ser trasplantada. Así que el campo más adecuado para plantel de cepas es uno de consistencia mediana y moderadamente seco. Y hay que desfondarlo primero a doble palada[51] —que viene a ser la profundidad de un cavado cuando el suelo se remueve hasta dos pies y medio— y luego, tras dejar espacios de tres pies que permitan cuidar los esquejes, poner a razón de seiscientos cabezudos por cada liño de doscientos cuarenta pies de largo. Este número de plantas supone un total por yugada de 4
veinticuatro mil[52].

Pero a esta tarea precede la de examinar y elegir los cabezudos; pues, según he advertido ya muchas veces, plantar la variedad de cepa más acreditada es, por así decir, la base de todo el proceso.

---

[50] Traduzco así el verbo *retorresco* que, igual que el adjetivo *retorridus,* se refiere al aspecto como requemado o consumido de la planta.

[51] Véase la nota a *árb.* 1, 5, referente a *bipalium.*

[52] Columela imagina una yugada rectangular, de 120 por 240 pies.

6 Mas la elección ha de hacerse de manera doble. Pues no basta simplemente con que la cepa de la que se sacan los esquejes sea fecunda, sino que hemos de proceder con mayor perspicacia y procurar tomarlos de las partes del tronco que
2 son productivas y fértiles en el más alto grado. Ahora bien, la valoración de una vid fecunda cuya descendencia deseamos criar no debe cifrarse sólo en el hecho de producir considerable número de racimos: esa circunstancia, en efecto, puede darse en razón del gran tamaño del tronco y la abundancia de sarmientos; sin embargo, yo no diría que es feraz la cepa que muestra un racimo en cada sarmiento, sino que si un número mayor de racimos cuelga de cada rama, si brota en cada yema por múltiples vástagos que traen fruto, si además saca todavía de lo duro del tronco una vara con algunos granos, si se carga incluso con el fruto de las segundas ramas[53]... esa cepa —cuya feracidad no admite duda— debe destinarse a la selección de los esquejes.

3 En cuanto al cabezudo, es una rama nueva nacida de un pulgar del año anterior y que recibe ese nombre por su parecido[54], ya que, al sobresalir de uno y otro lado en la parte por donde se corta del sarmiento viejo, tiene el aspecto de un martillo. Creemos que debe cogerse de una cepa muy fecunda y mientras dura la poda de las viñas; y ha de enterrarse sin demora dejando tres o cuatro yemas por encima del suelo, en un lugar moderadamente húmedo, no encharcado;

[53] Columela las llama *nepotes,* es decir, «nietos» o pámpanos de segunda generación (cf. expresiones en español como «deshijar» o «desnietar» la vid). Si hasta estos sarmientos son productivos, aun alejados como están del tronco, quiere decir que la cepa es muy fértil.

[54] Por su parecido con un martillo, *malleus,* de donde *malleolus* («martillito»); también el término español «cabezudo» aludiría a la forma de T, siendo el travesaño la porción de pulgar o sarmiento viejo que se deja con la rama nueva cortada para plantar).

con todo, antes que nada debe mirarse que la vid de la que tomamos el cabezudo no vaya a presentar una floración de desarrollo dudoso ni engorde su uva con dificultad ni traiga fruto que madure precoz o tardíamente (pues en el primer caso la infestan los pájaros[55], y en el segundo la dañan los rigores del invierno).

Por otro lado, no basta una vendimia para asegurarnos 4
una cepa de esa calidad; pues incluso la vid infecunda por naturaléza puede traer una sola vez fruto abundante, o porque el año venga bueno o por otras causas. Mas cuando la planta ha correspondido a las expectativas con, por así decir, muchos años cumplidos de servicio en campaña, para nada cabe dudar de su fecundidad. Ahora bien, este período de prueba no sobrepasa los cuatro años: tal es, en efecto, el tiempo necesario en la práctica para mostrar la buena índole de los vegetales, volviendo a su término el sol a la misma parte del zodíaco, a las mismas posiciones con las que dio principio a su carrera. A este ciclo de un recorrido de mil cuatrocientos sesenta y un días completos, los estudiosos de la astronomía lo llaman «apocatástasis»[56].

Mas estoy seguro, Silvino, de que llevas ya rato inda- 7
gando para tus adentros cuál será esa variedad de vid fecun-

---

[55] Traduzco así *uolucres,* pues creo que Columela se refiere a los tordos o estorninos que suelen cebarse en la uva temprana.

[56] Una revolución solar dura 365,25 días (de ahí la inserción de un año bisiesto cada cuatro), sumando cuatro revoluciones un número entero de días (1.461). Según Plinio (II 130), Eudoxio de Gnido consideraba que cada cuatro años volvían a producirse, con algunas variaciones, los mismos fenómenos atmosféricos; en consecuencia, podía estimarse que en ese período una planta había experimentado todas las condiciones meteorológicas posibles.

da en cuya descripción ponemos nosotros tanto empeño, y si no se tratará de alguna de las que en el día pasan entre las gentes por muy feraces. Y es que los más ponen muy alta con sus alabanzas a la bitúrica, muchos a la *spionia,* algunos
2 a la *balisca,* y más de uno a la *arcelaca.* Tampoco nosotros escatimaremos nuestra aprobación a estas variedades: su producción de vino es ciertamente muy grande. Pero nos hemos propuesto enseñar a plantar viñas tales que, sin ceder en producción de uva a las variedades antes citadas, den caldos apreciados por su sabor, como los de las amíneas o al menos no lejos del gusto de éstas. Y sé que de este parecer nuestro difiere la opinión de casi todos los agricultores, la cual se ha afianzado a partir de amíneas aquejadas de una esterilidad vieja ya de muchos años, como si fuera natural y congénita.

3 Por ello resulta todavía más necesario que reforcemos con multitud de pruebas un método recobrado del pasado y que —arruinado por la desidia de los labradores unida a su incompetencia, o como oscurecido por las tinieblas de la ignorancia— se ha visto privado de la luz de la verdad. En consecuencia, no está fuera de lugar dirigir nuestra atención a los puntos que puedan corregir este error tan extendido.

8 *Qué características deben tenerse en cuenta en el terreno donde piensas poner viña*

Así pues, Publio Silvino, si nos propusiéramos contemplar la realidad natural con esa suerte de mirada más penetrante que es el entendimiento, descubriríamos que ella dispuso parecida ley de fecundidad para los vegetales así como para los hombres y demás animales; y que no otorgó dones exclusivos a unas naciones o comarcas de tal manera que negara a otras por completo regalos similares. Concedió a algunos pueblos el don de engendrar numerosa descendencia, como

a los egipcios[57] y africanos, entre los cuales dar a luz gemelos es algo normal, casi lo más frecuente; pero quiso también que fueran de estirpe itálica las albanas de extraordinaria fecundidad de la familia Sicinia, madres de trillizos[58].
2 Honró a Germania con ejércitos de hombres altísimos, sin dejar por ello a los restantes pueblos desprovistos del todo de varones de estatura considerable, pues también testimonia Cicerón que un antiguo ciudadano romano, Nevio Polión, sobrepasaba en un pie a los más altos[59], y nosotros mismos pudimos ver hace poco, entre las atracciones que desfilaron con ocasión de los juegos del circo, a un hombre (judío de nación) más alto que el más encumbrado de los germanos[60].

3 Paso a los ganados. Mevania[61] es famosa por los bovinos de gran talla, y Liguria por los pequeños, mas a veces se ve en Mevania un buey chaparro, lo mismo que en Liguria se ven toros de notable alzada. Suele decirse que la India causa asombro por la gran talla de sus fieras; sin embargo, ¿quién podría negar que en nuestro país se procrean bestias comparables, de enorme tamaño, cuando es cosa notoria que aquí, intramuros, han nacido elefantes?

4 Pero vuelvo al reino vegetal, a los productos de la tierra. Se afirma que Misia[62] y Libia rebosan por la abundancia de

---

[57] Diversos autores antiguos mencionan la virtud fertilizadora del agua del Nilo bebida por las mujeres.

[58] El caso de las hijas gemelas del albano Sicinio, madres ambas de trillizos (los Horacios y Curiacios de la leyenda), es referido por Dionisio de Halicarnaso *(Historia antigua de Roma* III 13, 4).

[59] Caso citado también por Plinio (VII 74).

[60] Tal vez se trate de un árabe llamado Gabbara mencionado por Plinio (VII 75).

[61] Hoy Bevagna, provincia de Perusa, en los confines de Umbría y Toscana.

[62] Región al noreste de Asia Menor, entre Lidia y Bitinia.

grano, aunque tampoco los campos de Apulia y Campania están faltos de opulentas cosechas; que Tmolo[63] y Córico[64] deben su celebridad a la flor del azafrán, como Judea y Arabia a sus preciados perfumes, pero tampoco se ve privada de tales plantas nuestra ciudadanía, pues en varios sitios de la Urbe podemos ver ya el follaje del canelo, tan prontamente desarrollado[65], y huertos en los que florecen el árbol de la mirra y el azafrán.

5 Ahora bien, estos ejemplos nos advierten con claridad que Italia corresponde con largueza al cuidado de los humanos, capaz como ha sido de llevar a su suelo los cultivos de casi todo el orbe gracias a la aplicación de sus labradores. En consecuencia, aún tendremos menos dudas si se trata de un fruto que podríamos considerar indígena, peculiar y nativo de este suelo nuestro. Y no hay duda, ciertamente, de que las vides del campo másico[66] y sorrentino, del albano y del cécubo[67], son, de todas las que sustenta la tierra, las primeras por la excelencia de su vino.

9 Quizá se eche en falta en ellas la fecundidad, pero también puede verse ésta favorecida por la industria del cultiva-

[63] Montaña de Lidia, en Asia Menor.

[64] Ciudad y montaña de Cilicia, también en Asia Menor.

[65] *Locus criticus.* Me inclino, no sin vacilación, por leer *tam mature ampliatam,* con Dumont y los más antiguos manuscritos (S y A), frente a *iam turearn plantam* (lectura de HEDBERG, ASH, RICHTER y editores anteriores en general, con algunos códices humanísticos). DUMONT *(Agrie....,* pág. 34) aduce el testimonio de PLINIO, XII 51-57, acerca del árbol del incienso (la *turea planta,* de la que nos dice que es absolutamente desconocida fuera de Arabia), pero Plinio podría estar contradiciendo a Columela adrede, sin nombrarlo.

[66] El *Massicus* es un monte de Campania, bien conocido por su vino desde antiguo; incluía el *ager Falernus.*

[67] El cécubo era un vino muy celebrado que procedía de las marismas Pontinas, cerca de Terracina.

dor. Pues si, como hace poco he dicho, la Naturaleza —afabilísima madre de todas las cosas— ha enriquecido a cada pueblo y país con dones particulares, sin por ello privar del todo a los restantes de regalos parecidos, ¿por qué íbamos nosotros a poner en duda que hubiera ella mantenido dicha ley también en lo que se refiere a las vides? De modo que, si bien ha querido que determinadas variedades fueran especialmente fecundas (como la bitúrica o la *balisca),* sin embargo, no ha vuelto a la amínea estéril hasta el punto de que entre sus muchos miles de cepas no puedan encontrarse al menos unas cuantas, por pocas que sean, fecundas (al igual que aquellas hermanas albanas entre la población itálica[68]).

Y, siendo esto verosímil, la experiencia nos ha demos- 2
trado además que es verdadero, pues en el campo de Ardea[69] que fue posesión nuestra largo tiempo, así como en el de Carséolos[70] e igualmente en el de Alba, tuvimos señaladas[71] cepas de la variedad amínea, escasas en número, desde luego, pero tan fértiles que, en yugo, proporcionaban cada una tres urnas de vino, si bien en parral llegaban hasta las diez ánforas cada una[72]. Y esta fecundidad no debe parecer 3

[68] Véase *supra,* III 8, 1: las hermanas madres de trillizos. En cuanto a la lectura del texto, frente a Hedberg, Richter y Dumont, que sitúan la interrogación al final del párrafo (... *reperiri possint?),* coincido con Ash y la pongo justo después de *seruasse;* el resto, afirmativo : «¿por qué... vides? De modo que... / sucede que... *(fit ut...)*

[69] Lugar del Lacio a unos 40 Km al sur de Roma.

[70] Población situada en los Apeninos, a unos 80 Km al este de Roma.

[71] Esto es, marcadas con un color visible u otra señal, por su especial calidad.

[72] Es decir, 20 urnas, pues 1 ánfora = 2 urnas; el ánfora equivale a 26,2 litros. La *pergula* o emparrado más amplio y complejo, que he traducido como «parral», se opone aquí al emparrado sobre yugo, más sencillo. Ambos utilizan un soporte artificial, distinguiéndose así de las vides maridadas a árboles o arboleda emparrada *(arbustum).*

increíble en las amíneas; pues ¿cómo Terencio Varrón, y antes que él Marco Catón, podría afirmar que cada yugada de viñedo había producido a los cultivadores de antaño seiscientas urnas de vino, si las amíneas —prácticamente las únicas cepas que los antiguos conocían— hubieran sido infecundas?[73]. A no ser que pensemos que cultivaron viñedos de la variedad bitúrica o *balisca,* que han llegado a conocimiento nuestro tras haber sido importados hace poco y —como el banano— desde lejanas tierras, siendo así que por ahora nuestra opinión es que las más antiguas viñas eran amíneas[74].

4 Así que, si uno —al cabo de varias vendimias de seguimiento— marca amíneas tales como las que hace poco he dicho que yo tuve, a fin de sacar de ellas cabezudos muy feraces, podría conseguir viñas de gran calidad y al mismo tiempo de producción abundante. No hay duda, en efecto, de

---

[73] De nuevo coincido con ASH al situar aquí *(...antiqui nouerant?)* la interrogación, frente a HEDBERG y DUMONT, que la retrasan al final del párrafo *(...existimemus Aminneas?).*

[74] Cf. CATÓN, *Agr.* 6, 4, y VARRÓN, *Agr.* I 25, donde se citan también otras variedades; aunque es cierto que Catón cita la amínea primero (véase 6, 4; 7, 1) y busca en la viticultura sobre todo la productividad de las cepas. Por otro lado, hay en el texto un *locus criticus,* irresoluble para DUMONT *(Agric...,* pág. 35), que pone *cruces:* la referencia al banano. Yo leo, con HEDBERG, *palae,* lectura próxima a los manuscritos; las otras posibilidades *(palatae* RICHTER, *plane* ediciones varias, ASH) me contentan menos. Ciertamente la identificación del fitónimo es dudosa; CALZECCHI *(L'arte dell'...,* pág. 205) traduce «come le banane», basándose en PLINIO, XII 24: referencia e identificación aparecen recogidas en *OLD, s. v. pala,* si bien el árbol se define más vagamente («a palm or tree of similar appearance»). ANDRÉ, *Les noms des plantes...,* pág. 185, lo identifica con el árbol del pan (árbol tropical, de las artocárpeas, de fruto grande y harinoso, comestible) o bien con un tipo de palmera; sólo está atestiguado en PLINIO, I 12, 12 y 12, 24. A pesar de todas estas dificultades, mantengo la identificación con el banano (al parecer, conocido ya por los antiguos) considerándola la opción menos mala; tras ella, la de DUMONT.

que la propia naturaleza quiso que la descendencia fuera semejante a la madre; de ahí también las palabras de aquel pastor de las *Bucólicas:*

así a las perras se asemejan los cachorros, así a sus madres
[los chotos...[75].

De ahí que los amantes de los certámenes sacros prote- 5
jan con atención diligente a los retoños de las cuadrigas más
veloces[76] y conciban la esperanza de futuras victorias tras
asegurar la descendencia de las bestias de buena casta. Pro-
cediendo de parecida manera y seleccionando las plantas de
las amíneas más feraces como si de retoños de olímpicas
yeguas se tratara, también nosotros hemos de abrigar la es-
peranza de una vendimia generosa. Y no ha lugar que la
pérdida de tiempo pueda disuadirnos, pues si alguna dila-
ción se produce, es la que lleva la observación del plantón.
Por lo demás, una vez comprobada la fecundidad de la vid, 6
se multiplica al máximo con gran prontitud mediante injer-
tos. Tú en particular, Silvino, puedes proporcionarnos un
testimonio de esto que digo, puesto que bien debes recordar
que yo alcancé a completar dos yugadas de viña en el plazo
de dos años, con la técnica del injerto, a partir de una sola
cepa del campo que tienes en Caere[77].

Así pues ¿qué número de cepas piensas que puede a su 7
vez plantarse en igual lapso de tiempo con los cabezudos
de dos yugadas, cuando ya esas dos yugadas son la prole de
una sola cepa? En consecuencia, si —como dije— quisié-

---

[75] VIRG., *Bucól.* I 23.

[76] Las competiciones ecuestres eran parte habitual de los espectáculos ofrecidos en los juegos o en ciertos días festivos, considerados sagrados por estar o haber estado relacionados de algún modo con una deidad; TÁCITO *(Anales* XIV 21) usa la misma expresión, *certamina sacra.*

[77] Véase *supra,* III 3, 3.

ramos poner aplicación y cuidado, mediante el procedimiento descrito formaríamos sin problemas viñas de variedad amínea tan feraces como las de bitúrica o *balisca;* y para ello habrá de importarnos únicamente mantener —a la hora de trasplantar los esquejes— un clima y una ubicación semejantes, así como la disposición misma de la vid, ya que por lo general el plantón degenera si la situación del terreno o las condiciones climáticas le son contrarias, o incluso si pasa de árbol a yugo.

8 Así que transplantaremos de lugares fríos a lugares fríos, de cálidos a semejantes, de viñedo a viña[78]. Ahora bien, un pie de amínea procedente de un ambiente frío puede adaptarse mejor al cálido que a la inversa, puesto que cualquier tipo de vid, pero sobre todo la mencionada, gusta más por su
9 natural de la templanza que del frío. Mas también la calidad del suelo ayuda mucho, en la medida en que se traslade de uno endeble o mediano a uno mejor; que el que está acostumbrado a un suelo pingüe, en modo alguno soporta la delgadez de la tierra, a no ser que la estercoles más a menudo.

Estas son nuestras recomendaciones tocantes a la cuidadosa elección del cabezudo, en términos generales; trataré ahora un aspecto en particular, a saber, cómo se eligen las plantas no sólo de una vid muy productiva, sino también de una parte de la vid muy feraz.

---

[78] Según Dumont, *Agric...*, pág. 37, *uinetum* y *uinea* (sinónimos usados aquí en *uariatio)* designan el cultivo de la vid sola («en vaso»), sin soporte, y se oponen a *arbustum* (viña emparrada sobre árbol); también Ash, *On Agric...* I, pág. 281, lo entiende así. Otros (cf. Richter, *Zwölf Bücher...* I, pág. 281, y Holgado, *De los trabajos...*, pág. 69) traducen *uinetum / uinea* con valor genérico, lo que parece más apropiado si tenemos en cuenta que Columela rara vez se refiere al cultivo no emparrado. Posiblemente el sentido del texto es que los cabezudos deben tenerse en terreno de viña mientras se hacen barbados, antes de trasplantarlos.

Y es que los más fértiles esquejes no son, como pensa- 10
ron los autores antiguos, los de la punta —lo que llaman «cabeza» de la vid—, esto es, el vástago último y más largo. Ciertamente, en esto se equivocan también los agricultores; y la causa del error es su aspecto a primera vista y el número de racimos que por lo general se ve en el sarmiento más largo. Lo cual no debe engañarnos, ya que sucede así no por una fertilidad natural de la rama, sino por su favorable emplazamiento, pues toda la savia y el alimento que suministra el suelo recorren las restantes partes del tronco hasta llegar a
la punta. En efecto, por obra de una respiración natural, todo 2
el alimento del vegetal es atraído a lo más alto como por una especie de soplo vital, a través de la médula del tronco, igual que por un sifón (al que los ingenieros llaman «diabetes»[79]); y cuando ha llegado allí, se para y es consumido. De donde se infiere que las ramas más vigorosas se encuentran o en la «cabeza» de la vid o en la «pierna», cerca de las raí-
ces. Ahora bien, por un lado, estas segundas, que brotan de 3
lo duro, son estériles y —por un doble motivo— robustas: porque no engendran nada y porque se alimentan con el jugo intacto y puro que toman de la inmediatez de la tierra; por otro lado, las primeras son fértiles y fuertes, ya que nacen de lo tierno y —como he dicho arriba— no han de compartir en absoluto el alimento que les llega. Las del medio son las más endebles, al pasar por ellas una savia interceptada ya en cierta medida, por una parte, y que es arrastrada hacia arriba[80], por otra.

Por tanto, no hay que considerar como fecundo, por mu- 4
cho fruto que produzca (siendo así que a ello le obliga la

---

[79] Es decir, «paso».

[80] El texto dice *ad se,* esto es, «hacia ellas» o «hacia sí», pero sigo la interpretación de DUMONT *(Agric...,* pág. 39) en su traducción —«poursuit sa course»—, con más sentido.

fertilidad de la ubicación), el vástago último, sino el sarmiento situado a media cepa que no falla a pesar de estar en lugar desfavorable, y que muestra su buen natural por la abundancia de su producción. Utilizado como esqueje, éste muy raramente degenera, puesto que le cabe en suerte mejorar su estado: en efecto, tanto si se planta en el agostado como si se injerta en tronco, queda colmado por una alimentación más abundante que la de antes, cuando estaba en la
5 escasez[81]. De manera que procuraremos obtener las estacas de los lugares mencionados (que los campesinos llaman «hombros»)[82], no sin haber comprobado que han traído fruto; pues en el caso de estar desprovistas de cosecha, nada contribuye, en nuestra opinión, la parte de la vid —por recomendable que sea— a la feracidad del cabezudo. De ahí que esté completamente fuera de razón el parecer de los agricultores que apenas dan importancia al hecho de que el sarmiento haya tenido racimos, con tal de que se tome de una vid fértil y no haya brotado de lo duro del tronco (a este
6 sarmiento lo llaman «pampanero»[83]). Ahora bien, esta opinión, que ha nacido de la ignorancia en lo que se refiere a la elección de las estacas, hace primero las viñas poco productivas, y luego las vuelve incluso demasiado estériles. En efecto: ¿quién, ya desde hace muchos años, ha dado ni por

---

[81] La tesis de Columela acerca de la ubicación del sarmiento fértil no tiene fundamento racional según él la enuncia, pero sí refrendo experimental, en parte al menos: para ser viable, el cabezudo debe tener cierta consistencia leñosa, lo que no se da en los vástagos últimos, más tiernos.

[82] Otras referencias a esta visión antropomórfica de la vid, u otro árbol, en *árb.* 3, 1 y 20, 1; en PLINIO, XVII 105, y en [CASIANO BASO], *Geopónicas* IV 12.

[83] Los sarmientos «pampaneros» son los chupones, ramos tiernos —pámpanos, en la vid— que nacen directamente del tronco, a veces de la raíz misma, y no secundariamente de las ramas, por lo que «chupan» la sustancia y fuerza de la planta.

asomo al agricultor que elige el cabezudo las instrucciones que poco antes hemos expuesto?[84]. Más aún: ¿quién no asigna esa tarea a los más obtusos y a quien no tiene fuerzas para hacer ningún otro trabajo? Así pues, a raíz de esta costumbre, son los más torpes los que se encargan de un asunto de la mayor necesidad, y con ellos también los más flojos; pues —como he dicho— se encomienda ese quehacer a los más inútiles, a los incapaces de realizar otro trabajo. Este 7
sujeto, además, incluso si tiene cierta idea de cómo elegir el cabezudo, flojo como es, la disimula y deja de lado, y, a fin de poder completar el número que el capataz le ha exigido, no pone ningún esmero ni meticulosidad en la ejecución de su trabajo. Su único propósito es terminar la tarea que le ha sido fijada, siendo así que, si bien él puede tener algún conocimiento y hasta llegar a ponerlo en práctica, con todo, la única instrucción recibida de los manigeros es la de no cortar para esqueje un sarmiento chupón, echando mano de todo lo demás para las estacas.

Nosotros, en cambio, siguiendo la lógica en un princi- 8
pio, y ahora también una dilatada experiencia, no elegimos ni juzgamos fructífero otro esqueje que el que ha traído fruto en la parte productiva de la cepa. Pues aquel que, en la parte estéril, ha crecido lozano y fuerte sin producción, ciertamente ofrece una imagen engañosa de fecundidad y no

[84] Puede parecer inverosímil que Columela se refiera a quien elige el cabezudo con el término *agricola,* equivalente hasta cierto punto a *colonus,* cuando luego dice que se destina a esa labor al operario o siervo menos útil (y esta consideración puede haber influido en la lectura del texto por parte de algunos editores); pero quizá hay aquí precisamente una gradación de sentido buscada: «no sólo hemos dejado de dar instrucciones al agricultor para que elija bien los cabezudos, sino que delegamos (nosotros, los propietarios, o nuestros aparceros = *patres familiae siue coloni)* esa tarea en el menos capaz de nuestros trabajadores».

9 posee capacidad alguna de engendrar fruto. La lógica[85] nos advierte que sin duda es ésta la verdad, con sólo tener en cuenta que cada parte de los vegetales que dan fruto está dotada de características propias, exactamente igual que en nuestros cuerpos cada miembro tiene su propia función: vemos que se ha insuflado a los hombres el alma como auriga y rectora de sus miembros; que les han sido implantados los sentidos con el fin de discernir lo que mediante el tacto y lo que con los caños de la nariz , los oídos y los ojos se nos revela; que los pies han sido hechos para caminar y los brazos para abrazar... Vemos en fin, para no alargar en exceso mi discurso haciéndolo divagar por todas y cada una de las facultades corporales, que en absoluto pueden los oídos cumplir la función de los ojos, como tampoco éstos cumplir la
10 función de aquéllos. Ni ciertamente le ha sido dada a las manos o a las plantas de los pies la función de procrear, sino que el Padre del universo cubrió con el vientre lo que quiso que fuera desconocido para los hombres, tal que, dotada de divina razón, la eterna artífice de la realidad mezclara en secreto y a cubierto, como si de unos misterios del cuerpo se tratara, aquellos sagrados elementos del espíritu con los principios terrenales, y formara así una especie de máquina animada[86].
11 Según esta ley creó los animales, de acuerdo con ella creó las plantas, de acuerdo con ella configuró las vides en sus distintas variedades. A éstas, ella misma, como madre y engendradora suya, les colocó primero raíces a modo de fundamentos, para que la cepa se asentara en ellas como si fueran pies; le puso luego encima el tronco, que equivale a la

---

[85] Se trata, en este caso, de un razonamiento analógico, como se verá.

[86] Con un trasfondo filosófico de filiación preferentemente estoica, Columela distingue aquí al Dios creador del mundo, *genitor uniuersi,* de la Naturaleza, *rerum aeterna opifex* (cf. I, pref. 2: ... *rerum naturam, quam primus ille mundi genitor perpetua fecunditate donauit...*).

altura y complexión de un cuerpo; enseguida la prolongó con ramas como si fueran brazos, e hizo salir pámpanos a modo de manos, otorgando a algunos de ellos el don de traer fruto, mientras a los otros los vestía únicamente de hojas que habían de cubrir y preservar su progenie[87].

Así que si de estas vides, como arriba dijimos, no hemos 12 tomado los órganos reproductores mismos, preñados con el embrión concebido, sino lo que, estando falto de frutos, les sirve de protección y parasol, el objeto de nuestros desvelos habrá sido la sombra, no la vendimia. ¿Qué pasa, entonces? 13 ¿Por qué aunque el pámpano no haya nacido de lo duro, sino de lo tierno de la vid, siempre que no trae fruto lo condenamos como si fuera estéril incluso para el futuro? Es cierto que nuestra argumentación llegaba hace poco a la conclusión de que a cada una de las partes del cuerpo le ha sido atribuida una función específica, que a todas luces le corresponde, de suerte que también un cabezudo que ha nacido en el lugar adecuado posee una fecundidad virtual, aunque durante un tiempo deje de producir. Y no voy a negar que 14 había sido decisión mía razonarlo así, pero otra cosa afirmo igualmente con la mayor rotundidad: que si un sarmiento no ha traído fruto, por más que haya nacido de una parte productiva, no es fecundo, ni siquiera virtualmente. Y esto no está en contradicción con el enunciado anterior, pues es sabido que tampoco pueden tener descendencia ciertos hombres, por más que su integridad física no admita duda; de

[87] Se ha visto en este pasaje una concepción original de Columela, quien habría reunido y estructurado una serie de expresiones de la analogía vid-cuerpo humano presentes en el lenguaje agrícola, de modo que los *genitalia* —«los órganos reproductores», *infra*— quedarían restringidos a una zona en particular. En cualquier caso, la fuente no parece ser ARISTÓTELES, pues éste ve en las raíces el equivalente a bocas, más que a pies (cf. *Partes de los animales,* 686 b).

manera que cabe admitir que si una rama nacida en una par-
te fructífera de la vid carece de fruto, también carecerá de la
capacidad de engendrarlo.
15 Y así, volviendo a las costumbres de los agricultores,
llaman «capones» a los sarmientos de tal condición que no
han traído nada, y no los llamarían así si no pensaran que
son incapaces de traer fruto. El término mismo me propor-
cionó una razón más para no elegir cabezudos que no hubieran
traído fruto, incluso habiendo nacido en una parte recomen-
dable de la vid, aunque también sé que no están afectados
por una esterilidad completa. Pues reconozco que hasta los
chupones, aunque hayan brotado de lo duro de la cepa, ad-
quieren fecundidad al siguiente año y son reducidos a un ga-
16 rrancho, con el fin de que pueda tener crianza. Tenemos
averiguado, no obstante, que este género de producción no
es tanto un logro del propio garrancho como de la cepa ma-
dre; pues por estar pegado a su tronco (que es feraz por na-
turaleza), mezclado todavía con los principios de su proge-
nitor, nutrido por una fecundidad seminal y como criado a
los pechos de su nodriza, poco a poco aprende a dar fruto.
Mas el esqueje que sin alcanzar de algún modo la pubertad
natural, prematuramente y a destiempo arrancado de la cepa,
se mete en la tierra o incluso se injerta a un tronco recortado
al efecto, como si de la edad infantil se tratara (no apta si-
quiera para el coito, mucho menos para la concepción), pier-
de su virtud generativa por completo o al menos parcial-
mente.
17 Por lo cual mi firme recomendación en lo que respecta a
la selección de los cabezudos es poner cuidado en elegir, de
la parte productiva de la cepa, los sarmientos que auguran la
fecundidad futura por haber dado ya fruto, sin contentarnos
con un racimo por ramo y dando la palma a los que se dis-
tinguen por su numerosísima progenie. ¿Acaso no alabare-

mos al pastor de ovejas que propaga la casta de la madre que parió gemelos, y al cabrero que deja para cría[88] la descendencia de las reses que se hacen recomendables por un parto de a tres (con la esperanza, claro está, de que la prole responda a la fecundidad de los padres)?

También nosotros seguiremos en la viticultura este mis- 18
mo método, sin duda más aún porque tenemos averiguado que la planta[89], por obra de una cierta malignidad natural, pierde a veces su casta por más que se haya puesto a prueba con todo cuidado. Idea que el poeta lograría inculcarnos aunque fuéramos sordos a la verdad, cuando dice:

vi semillas elegidas con tiempo, y con mucho trabajo exa-
[minadas,
degenerar, no obstante, si el empeño del hombre no eligiera
año tras año a mano las mayores. Así todas las cosas, por
[los hados,
empeoran deprisa y, arruinadas, hacia atrás son devuel-
[tas[90].

Lo cual no debe entenderse referido únicamente a la simiente de las legumbres, sino como principio agronómico gene-
ral. Basta constatar mediante una observación prolongada 19
—y así lo hemos constatado, desde luego— que un cabezudo que ha traído cuatro racimos, una vez cortado y puesto en tierra, desmerece de la fecundidad de la madre, de tal modo que unas veces produce un racimo menos, otras incluso dos.
¿Y en cuánto cifraremos la pérdida de los que han criado en 20

[88] Para el significado del verbo, cf. García Hernández, «*Submitto...*», págs. 241-243.

[89] Traduzco el término usado por Columela *(semina)* por un genérico «la planta» —singular en la forma, colectivo en el significado— que incluye tanto semillas como esquejes.

[90] Virg., *Geórg.* II 197-200.

la madre dos racimos o apenas uno, cuando hasta los más productivos suelen temer el cambio? Así que, de buena gana, yo me confieso expositor de esta idea, más que su inventor, para que nadie piense que sustraigo a nuestros mayores la alabanza de la que se hicieron acreedores. Pues no hay duda de que creyeron esto mismo, aunque no haya sido transmitido en ningún escrito a excepción de los versos de Virgilio que he citado (que, por lo demás, se refieren sólo a las semillas de las legumbres).

21 En efecto, ¿por qué rechazaban tanto el vástago nacido de lo duro de la cepa como la punta[91] cercenada de un cabezudo productivo que ellos mismos habían dado por bueno, si no daban ninguna importancia al lugar de donde provenían los esquejes? Pues porque no dudaban de que determinados —por así decir— «miembros» albergaban la capacidad de producir, por lo cual condenaron como inútiles para la plantación, con muy buen juicio, el chupón y la punta del sarmiento. Así las cosas, no cabe duda de que su desaprobación sería mucho mayor asimismo en lo que atañe al ramo que, nacido en un lugar feraz de la cepa, no hubiera traído fruto.
22 Pues si juzgaban condenable la punta, es decir, la parte superior del cabezudo, aun siendo ésta parte de un esqueje fértil, ¡cuánto más enseña el sentido común que rechazaban el sarmiento si era estéril, incluso aunque hubiera nacido de la parte mejor de la vid! A menos, sin embargo, que creyeran

[91] He traducido *sagitta* por «punta», a pesar de existir «saeta» en el *DRAE* con la acepción de «punta del sarmiento que queda en la cepa cuando se poda», pues Columela no se refiere al sarmiento podado, sino al extremo tierno y verde del mismo (cf. III 17, 1, e Isid., *Etimol.* XVII 5, 7). En el léxico vitícola español existe además el verbo «despuntar» significando «cortar el extremo o punta del sarmiento tierno», si bien es cierto que *sagitta* parece referirse a un segmento algo mayor que meramente la punta.

—lo cual es absurdo— que éste, trasladado y cortado de su cepa y privado de su materno alimento, llegara a dar fruto, siendo así que mientras estuvo en la madre no había sido de ningún valor.

En fin, quizá estas cosas se hayan expuesto con más palabras de las que exigía la declaración de la verdad: con muchas menos, sin embargo, de lo que requería la viciosamente torcida y arraigada opinión de los campesinos.

Del desfonde

Vuelvo ahora a retomar el hilo de 11
la exposición propuesta. Tras el cuidado en la elección de esquejes, viene la tarea del desfonde, a condición de que antes se haya llegado a un acuerdo sobre las características del suelo (pues no hay duda de que éste es también un factor que importa mucho tanto para la calidad como para la abundancia de las cosechas).

En qué suelo debe plantarse viña

Y antes de que nos ocupemos propiamente del suelo, nos parece primordial el hecho de elegir un campo virgen, si se diera esa posibilidad, mejor que uno donde haya habido mies o ar-
boleda emparrada. Pues en cuanto a los viñedos que se han 2
ido perdiendo a causa de un largo abandono, todos los autores están de acuerdo en considerarlos los peores si queremos replantar, porque el suelo está en lo hondo impracticable y como enmarañado por la proliferación de raíces, y además todavía no ha perdido esa ponzoña y esa podre propias de la vejez que paralizan la tierra, que se encuentra falta de nervio
como por la acción de ciertos venenos. Por esta razón hay 3
que elegir, antes que ningún otro, un terreno de bosque; el cual, aun estando cubierto de matas y árboles, se despeja con

facilidad, ya que las plantas que se crían espontáneamente en ningún caso llevan sus raíces hacia adentro y a lo más hondo, sino que las dispersan y extienden por lo somero de la tierra: una vez cortadas éstas a hierro y desarraigadas, puede sacarse con rastros el suelo que queda limpio[92] abajo, y juntarlo con lo demás en montones para que fermente[93]. Ahora bien, si no disponemos de tierra virgen, la inmediata es la sembrada y desprovista de árboles; y si tampoco la hay, se destina a viñas una arboleda emparrada con mucho espacio abierto o bien un olivar, pero mejor un olivar viejo
4 que no haya sido maridado a vides. La última opción es, como he dicho, la de renovar una viña vieja. Pues, si no hay más remedio, tenemos que extirpar primero cualquier resto de cepas, y estercolar luego todo el terreno con fiemo seco o, si no se dispone de éste, con otro tipo de fiemo lo más reciente posible[94], y entonces revolverlo, y volver a poner arriba todas las raíces desenterradas sin dejarse una; hecho esto, hay que volver a cubrir generosamente el terreno desfondado, sea con estiércol añejo (porque no cría hierbas) sea con mantillo traído de los zarzales.

5 Pero tratándose de eriales limpios y libres de árboles, hay que fijarse, antes de llevar a cabo el desfonde, si es o no tierra apropiada para los plantones; lo cual se echa de ver con toda facilidad por los arbustos[95] que allí se crían espon-

---

[92] Entiendo aquí el adjetivo *purus* como «limpio», «libre de raíces».

[93] Es la materia orgánica, no el suelo sin mezcla, lo que origina la fermentación, de ahí que se hagan montones —como los de estiércol— con la mezcla de ambos.

[94] Parece suponerse aquí una distinción entre el fiemo «seco» y los demás, entendiéndose el primero como un tipo concreto de estiércol que recibe esa denominación fija: *fimus siccus*.

[95] Entiendo *stirpes* como «arbustos», pues normalmente *stirps* significa planta de consistencia leñosa, y en especial el tronco y la raíz de la

táneamente. Ningún suelo hay, en efecto, tan desprovisto de matas que no produzca algunos arbolillos, tales como perales bravíos o endrinos o a lo menos zarzas: pues aunque éstas[96] sean variedades de arbustos espinosos, suelen crecer fuertes, lozanas y cargadas de fruto.

Así pues, si no los vemos consumidos ni roñosos[97], sino 6
tersos y con lustre, bien desarrollados y fecundos, es señal de que la tierra es apta para plantones. Mas hay algo que, en general, debe tenerse en cuenta con vistas a lo que resulta especialmente favorable para las viñas, como ya señalé antes; a saber, si la tierra se trabaja bien y es medianamente suelta —la que decimos que se llama *pulla*[98]—, y no porque ésta sea la única tierra adecuada para viñedos, sino por ser la mejor[99].

¿Qué agricultor, en efecto, incluso no muy experto, pue- 7
de ignorar que hasta el *tophus* más duro[100] o la piedra carbonosa[101], en cuanto han sido desmenuzados y sacados a la superficie, se desintegran y deshacen por obra de las borrascas y del hielo, así como por los calores estivales, y que refrescan estupendamente las raíces de las vides durante el

misma; no pueden ser árboles (por lo que dice antes), pero sí arbustos (por lo que dice después).

[96] Creo que «éstas» *(haec)* se refiere a las tres especies nombradas, no sólo a las zarzas, como entiende Dumont *(Agric.*, pág. 50).

[97] Cf. Palad., I 5, 2.

[98] Tierra negra volcánica abundante en la Campania; Columela se ha referido a ella en los libros precedentes (I, pref. 1 y 24; II 2, 19; II 10, 18).

[99] Columela desarrolla, en los dos parágrafos precedentes, ideas apuntadas ya en Varrón, *Agric.* I 9, 7.

[100] Cf. *árb.* 1, 6; la dureza a que alude Columela hace improbable la identificación con la toba —caliza o volcánica— más conocida, dada su porosidad.

[101] Como el *tophus* anterior, este *carbunculus* debe de ser una piedra volcánica.

verano y retienen la humedad (cosas éstas que son muy convenientes para nutrir el plantón)? Como tampoco ignora que por una razón semejante se aconseja el cascajo suelto, el guijarral y la piedra movediza, siempre que estén mezclados con sustanciosa gleba (pues, sin ella, estos mismos terrenos
8 merecen la peor consideración). Y aun el pedernal —tal es también mi opinión— es amigo de las viñas, cuando tiene encima una mediana capa de tierra, porque al ser frío y retener la humedad, no deja que las raíces pasen sed cuando sale la Canícula. De hecho, Higino, siguiendo a Tremelio, afirma que especialmente la falda de los montes, adonde ha ido a parar la tierra escurrida desde las cumbres, o también los valles, que se han formado merced a los aluviones y las inundaciones de los ríos, son adecuados para las viñas; y yo no disiento de él.

9 La tierra gredosa se considera buena para la vid; en cambio, en sí misma, la greda sola de que se sirven los alfareros y que algunos llaman «arcilla», le es del todo contraria, igual que la pura arena y todo lo que, en palabras de Julio Ático, produce esquejes de aspecto como consumido: y este suelo es el encharcado o salobre, o también el amargo, o el sediento y reseco. No obstante, los antiguos dieron el visto bueno a la arena negra o rojiza si se ha mezclado con tierra vigorosa; pues el terreno de piedra carbonosa, a no ser que lo mejores con estiércol, dijeron que hacía endebles las vi-
10 ñas. Igualmente dice Ático que la tierra roja[102] es densa y nada favorable a las raíces, a que agarren, pero esta misma tierra nutre bien la vid una vez que ha tomado. Ahora bien, en cuanto a las labores es más dificultosa, ya que no es po-

[102] Probablemente la arcilla pesada y densa que llaman en Italia *terra rossa* («tierra fuerte», en la Ribera navarra).

sible cavarla cuando está húmeda, por ser muy pegajosa, ni demasiado seca, dada su extrema dureza.

Mas para no ponernos ahora a divagar repasando los in- 12
finitos tipos de suelo, no estará fuera de lugar recordar las palabras de Julio Grecino, a manera de norma a la que uno podría remitirse cuando considera si una tierra es apta para viña. Dice así, pues, el mencionado Grecino: que una tierra es caliente o fría, húmeda o seca, suelta o compacta, ligera o pesada, pingüe o delgada; pero que la vid no puede soportar ni el terreno demasiado caliente, porque la quema, ni el gélido, ya que éste impide que las raíces —pasmadas y congeladas como llegan a estar por el frío excesivo— se extiendan (y es que éstas sólo avanzan cuando son atraídas por una temperatura media); y que una humedad mayor de la que conviene a la tierra hace que se pudran los esquejes
puestos en ella. Dice también que, al contrario, la sequedad 2
excesiva priva a las plantas de su alimento natural, matándolas del todo o volviéndolas roñosas y como requemadas; que la tierra muy compacta no absorbe las aguas del cielo ni se airea con facilidad, que muy fácilmente se cuartea y presenta grietas por las que el sol puede penetrar hasta las raíces de las cepas, y que esta misma comprime y estrangula los plan-
tones, como si estuvieran encerrados y apretujados. Que por 3
la suelta en demasía se cuelan las lluvias como por un embudo, secándose en profundidad por obra del sol y el viento hasta hacerse árida; que la tierra pesada a duras penas es doblegada por algún cultivo, mientras que la ligera a duras penas es tolerada por alguno; que la muy pingüe y muy rica sufre de exuberancia; y la delgada y mezquina, de malnutrición. «Se necesita —dice— un gran equilibrio entre estas disparidades tan opuestas; el que requieren también nuestros cuerpos, cuya buena salud depende de una cierta y, por así decir, ajustada proporción de lo caliente y lo frío, de lo húme-

4 do y lo enjuto, de lo compacto y lo suelto»[103]. Y, sin embargo, no dice que, en el caso de la tierra que se destine a viñas, este equilibrio deba ser como el nivel de una balanza con pesos idénticos, sino que debe pesar más hacia una parte, de manera que la tierra sea más caliente que fría, más seca que húmeda, más suelta que compacta, y así en adelante si existen otras cualidades semejantes a éstas que deban ser tenidas en cuenta por quien se dispone a poner viñas.

5 Todas estas circunstancias aprovechan más, según pienso yo, cuando también ayudan las condiciones climáticas. Es antigua la discusión acerca de a qué parte del cielo deben mirar las viñas: Saserna aprueba sobre todo el levante del sol, inmediatamente después el mediodía y, en tercer lugar, el poniente; Tremelio Escrofa juzga la meridional la ubicación mejor, mientras Virgilio repudia expresamente el poniente en estos términos:

Y no encaren tus viñas la caída del sol[104].

Demócrito y Magón alaban la región septentrional del cielo, porque consideran que las viñas con esa orientación se hacen feracísimas, si bien son inferiores en la calidad del
6 vino. En lo que a nosotros respecta, hemos llegado a la conclusión de que, en términos generales, lo mejor es aconsejar que en los lugares fríos los viñedos se orienten al mediodía,

[103] He aquí un eco de la antigua doctrina médica que concibe la salud como equilibrio de los cuatro elementos de Empédocles (cf. PLATÓN, *Timeo* 81e5-82a7; y CELSO, *Medicina,* pref. 14), si bien en el texto de Grecino a las dos parejas (caliente-frío, húmedo-seco), que corresponderían a fuego-aire, agua-tierra, se añade una tercera (compacto-suelto). Se ha querido ver aquí la influencia de la teoría, atribuida al pitagórico Alcmeón, de la salud como «isonomía» de los múltiples constituyentes corporales, distribuidos en parejas: húmedo-seco, frío-caliente, amargo-dulce, etc.

[104] *Geórg.* II 298.

y que en los templados queden mirando al levante, siempre que no tengan que sufrir los vientos del sur y del este, y este es el caso de la línea de costa de la Bética; mas si la comarca estuviera expuesta a dichos vientos, mejor será confiarlos al aquilón o al favonio. En las provincias de clima tórrido, en cambio, como Egipto y Numidia, lo indicado es ponerlos encarados sólo al norte[105].

Examinados ya como correspondía todos estos aspectos, abordaremos —ahora sí— el tema del desfonde.

Hay que explicar la manera de llevar a cabo el desfonde 13
pensando no sólo en los futuros agricultores de la estirpe itálica, sino también en los de las provincias, puesto que en los países lejanos (exóticos, podríamos decir) este modo de remover y trabajar el campo no se practica apenas, sino que por lo común las viñas se plantan en hoyos o en zanjas. En hoyos la viña se planta como sigue.

Del tamaño de los hoyos

Quienes tienen por costumbre plan- 2
tar en hoyos, tras excavar el suelo aproximadamente en una longitud de tres pies y una profundidad de dos, con la anchura correspondiente a la herramienta[106], tienden los cabezudos[107] a uno y otro lado, pegados a las paredes de los fosos, y los hacen salir, curvados, por los

[105] Sobre estas cuestiones, cf. PALAD., I 6, 7 y II 13, 6. La diversidad de opiniones es menor de lo que parece; así, la orientación al norte es la aconsejada en los climas más cálidos y, por la misma razón climatológica, merece el elogio de un griego y un cartaginés.

[106] El texto, *quantum latitudo ferramenti patitur,* literalmente «cuanto permite el ancho de la herramienta», suele traducirse «cuanto de ancho permite la azada».

[107] Columela dice *malleoli,* y hemos traducido en consecuencia, pero es de imaginar que son cabezudos ya con raíces, esto es, barbados *(uiuiradices).*

extremos opuestos de los hoyos; y dejando que sobresalgan
del suelo con dos yemas, nivelan el resto después de devol-
ver la tierra a su sitio. Repiten esta operación en el mismo
liño, intercalando trechos no excavados de igual número de
3 pies[108] hasta que acaban la fila. Tras dejar luego un espacio
acorde con la costumbre de cada cual de cultivar las viñas
(con arado o con azada de dos picos), trazan el liño siguien-
te. Y en caso de que únicamente haya de remover la tierra el
cavador, el espacio mínimo entre liños es de cinco pies, el
máximo de siete; pero si han de hacerlo los bueyes y el ara-
do, el mínimo son siete pies, y diez es una anchura holgada.
4 Algunos, en cambio, disponen toda la viña al tresbolillo,
equidistantes las cepas entre sí diez pies, de manera que la
tierra se labre como en los barbechos, con surcos entrecru-
zados transversalmente. Esta clase de viñedo no es ventajo-
sa para el agricultor, salvo cuando la vid, en suelo muy fér-
til, adquiere gran envergadura en su crecimiento.

Mas quienes temen el gasto del desfonde pero buscan,
no obstante, imitar este desfonde en cierta medida, trazan
zanjas de seis pies de ancho dejando entre ellas, sin tocar,
un espacio igual; y cavan las zanjas llegando a tres pies de
profundidad[109] y a lo largo de las paredes de los fosos dis-
5 ponen el barbado[110] o el cabezudo. No faltan quienes, por
mayor economía, hacen una zanja de dos pies y tres cuartos
de hondo, y de cinco de ancho, dejan luego sin tocar un es-
pacio tres veces más ancho y abren así la zanja siguiente. Y

---

108 Es decir, entre dos hoyos queda un trozo de tierra no removida *(scamnum)* de igual longitud que un hoyo (3 pies).

109 Doy aquí al verbo *exalto* el significado de «ahondar»: el *OLD* sólo trae esa acepción en Columela, en este punto y en IV 4, 2, donde el significado de «ahondar» es más claro.

110 A veces, como aquí, Columela usa *uitis* en la acepción de «barbado»: cf. III 14, 3 y IV 4, 1.

una vez han hecho esto sobre el lugar delimitado para viñas, colocan enhiestos en las paredes de las zanjas barbados o esquejes tiernos cortados lo más recientemente posible, intercalados varios cabezudos entre las plantas de las hileras con el fin de amugronarlos después mediante zanjas transversales, ya fortalecidos, en el suelo virgen que ha sido dejado intacto, formando así las hileras de la viña a intervalos iguales.

Mas estas formas de plantar la viña que hemos referido, habremos de ponerlas en práctica o rechazarlas según la naturaleza y la buena disposición de cada comarca. Ahora nos 6
proponemos dar razón de cómo se desfonda un campo.

Que debe hacerse el desmonte del campo y replantarlo como sigue

En primer lugar, cuando hemos destinado a viñas cualquier terreno, sea emparrado o boscoso, hay que arrancar y quitar de en medio todos los arbustos o árboles, y ello con objeto de no causar demora al cavador y de que el suelo ya desfondado no se apelmace con el peso de lo que quede encima ni lo apisonen al entrar a retirar las ramas y los troncos. No es co- 7
sa baladí, en efecto, que el desfonde quede muy mullido y también —si fuera posible— no hollado, para que la tierra removida por igual ceda blandamente a las raíces de la planta tierna, por donde quiera que se extiendan, y no obstaculice con su dureza el crecimiento, sino que las acoja como en un seno suave y nutricio, y reciba las aguas del cielo y las suministre para alimentar los plantones, y concurra con todos sus recursos para sacar adelante su nueva progenie[111].

---

[111] Nueva referencia antropomórfica, con implícita alusión a la Tierra Madre (cf. I, pref. 2).

8 Un lugar llano debe excavarse dos pies y medio de pro-
fundidad, tres un paraje en ladera, y tratándose de un cerro
más escarpado, hasta cuatro; puesto que, al ser desplazada la
tierra de la parte superior a la inferior, difícilmente propor-
ciona la cantidad necesaria para el desfonde, a no ser que
hagas el borde mucho más elevado que en llano. En la situa-
ción contraria, en tierras bajas y encajonadas, no va bien
plantar la viña a profundidad menor de dos pies, y es que es
mejor no plantarla que dejarla colgada en la capa superfi-
cial, exceptuando el caso, no obstante, de que topemos con
un manantío palustre —como sucede en el campo de Rave-
na— que nos impida excavar más de un pie y medio.
9 Y lo primero al empezar este trabajo de que hablamos
no es ahondar la zanja poco a poco, como hacen casi todos
los agricultores de hoy en día, y alcanzar así en dos o tres
fases sucesivas la profundidad fijada para el desfonde, sino,
tendido un cordel con derechura y regularidad, hacer avan-
zar el foso entero con sus lados bien rectos y amontonar de-
trás la tierra extraída e ir bajando hasta el punto en que ten-
10 ga la medida de profundidad prevista. Entonces hay que
desplazar sistemáticamente el cordel por toda la extensión
del terreno rebajado y conseguir que nos dé en lo hondo la
misma anchura con que se comenzó arriba. Ciertamente será
necesario un capataz ducho y vigilante que haga que las pa-
redes se levanten perpendiculares, que la zanja se deses-
combre y que el tramo completo de suelo no trabajado se
junte[112] con la tierra que ya se ha sacado, tal y como pres-
cribí en el libro precedente[113] al exponer la manera de la-
brar, advirtiendo que no se dejen «escaños» en parte alguna
11 ni se cubra lo que está duro con terrones superficiales. Mas,

112 ¿Hay que entender «se mezcle»?
113 Cf. II 2, 25.

para llevar a cabo este trabajo e inventándose algo así como un artefacto, nuestros mayores fabricaron una regla de la que sale por un lado una varilla, al nivel de la altura que debe tener la zanja excavada, que toca la parte más alta del borde. La gente del campo llama «cigüeña» a este instrumento de medición; el cual, no obstante, puede también inducir a error, ya que existe una gran diferencia entre ponerlo mirando hacia abajo o ponerlo derecho[114].

Así que nosotros hemos añadido a este artefacto ciertos
elementos que podrían resolver el enfrentamiento y la discu-
sión en caso de conflicto. En efecto, hemos puesto dos re- 12
glas en aspa, imitando la forma de la letra griega ji (X), que
corresponden a la anchura de la zanja que el cavador se dis-
pone a hacer, y en el centro —allí donde se cruzan las re-
glas— hemos fijado la vieja «cigüeña» de que hablábamos,
de manera que se apoyara como sobre una base y quedara
perpendicular, en ángulo recto. Luego hemos colocado una
plomada de albañil por encima de la varilla transversal si-
tuada en uno de sus lados. Cuando se ha metido en la zanja
este aparato montado, arregla sin desafuero la disputa entre
el dueño y el contratista[115]. Y es que la «estrella»[116] —que, 13
dijimos, tenía la apariencia de la letra griega ji— mide el
suelo del fondo de la zanja y al mismo tiempo lo nivela[117],

[114] De la descripción puede deducirse que el instrumento en cuestión tendría forma de T o de L, y que la orientación o inclinación del travesaño determinaría la diferencia que suscita las reservas de Columela.

[115] La voz *conductor,* que aquí aparece, designa a un capataz, ajeno a la *uilla,* que dirige el trabajo del desfonde y a quien se paga para la ocasión (se entiende que el desfonde lo lleva a cabo personal especializado cuyos servicios, y los del capataz, se contratan).

[116] El aspa recuerda una estrella simplificada, aunque sea más bien una «cruz»; cf. IV 17, 4 y 26, 3.

[117] Empleo «nivelar» en la acepción de «aplicar el nivel (la plomada) para verificar la horizontalidad» *(DRAE).*

puesto que mediante la colocación del ingenio se colige si aquél está inclinado u horizontal, al mostrar la plomada colocada por encima de la susodicha varilla una cosa o la otra, e impedir así que se engañe al inspector del trabajo[118]. De este modo, perfectamente medido y nivelado, el trabajo avanza siempre a semejanza de un barbecho: al llevar adelante el cordel se delimita una zona igual por su extensión a la que ocupa, a lo largo y a lo ancho, la zanja ya excavada[119]. Tal es el procedimiento para preparar el terreno que merece más aprobación.

En qué tiempo hay que hacer planteles y poner la viña

14 Viene luego la tarea de plantar la viña, y la sazón para ponerla es en primavera o en otoño. Mejor en primavera si el clima es lluvioso o frío, o si el terreno es pingüe o la campiña llana y aguanosa; o al contrario, en otoño si es caliente la calidad del aire, si el terreno llano es magro y enjuto, si pobre y escarpado el cerro. Los días de la plantación de primavera son unos cuarenta, desde los idus de febrero hasta el equinoccio[120]; mientras que la de otoño va desde los idus de octubre hasta las calendas de diciembre[121].

2 Y hay dos maneras de plantar: con cabezudo o con barbado. Ambas están en uso entre los agricultores; en provincias, más la de cabezudo, pues no tienen afición a los viveros y no suelen criar barbados. Los cultivadores de Italia

---

[118] Si antes se aludía al *conductor*, ahora el término usado es *exactor*, esto es, un capataz encargado por el dueño de vigilar los trabajos.

[119] Así pues, se procede en fases sucesivas, dividiendo el terreno en zonas que se trabajan alternativamente, como el barbecho.

[120] Es decir, desde el 13 de febrero hasta, aproximadamente, el 21 de marzo.

[121] Del 15 de octubre al 1 de diciembre. Cf. XI 2, 90.

critican en su mayoría esta forma de plantar, y con razón, puesto que el barbado la supera con sus muchas ventajas.
Son éstas que es más difícil que se pierda, ya que soporta 3
mejor, gracias a su fortaleza, tanto el calor como el frío y las demás incidencias del clima; luego, que crece más rápido, lo cual trae consigo que esté también antes a punto para fructificar; y no hay duda, en fin, de que trasplantado más a menudo... ***[122]. Con todo, puede meterse en tierra directamente el cabezudo, en vez del barbado, cuando el terreno es suelto y dócil; mas el compacto y pesado pide siempre la cepa ya hecha.

Así pues, se planta (no sin antes limpiar, desterronar e 15
igualar el terreno desfondado) dejando entre los liños cinco pies si el suelo es delgado, seis si es de mediana consistencia. Mas en el pingüe tendremos que dejar espacios de siete pies, al objeto de que queden libres intervalos más anchos en los que puedan extenderse las ramas, abundantes y largas. Este trazado de las viñas al tresbolillo se lleva a cabo mediante un procedimiento muy fácil: en efecto, a un cordel se cosen, a intervalos del mismo número de pies que hayas fijado para los espacios entre liños, marcas coloradas o de cualquier otro color llamativo; lo tiendes, marcado de esta manera, por el terreno cavado, y junto a cada señal colorada
se clava una caña. Y así se disponen los liños a intervalos 2
iguales[123]; después, una vez hecho esto, toma el relevo el

---

[122] El texto presenta aquí una laguna, colmada por algunos editores con una cita de [Casiano Baso], *Geopónicas* V 14, 2 («... el plantón produce un fruto mejor»).

[123] Sobre un cuadrado ideal, el cordel se tiende primero en dos lados opuestos en los que se señalan —con las cañas— los extremos de los liños, que serán perpendiculares a esos lados; luego se tiende en cada liño y vuelven a clavarse cañas según los intervalos de las marcas coloradas; la

cavador y abre los hoyos de caña a caña, alternados con espacios sin excavar, a una profundidad no menor de dos pies y medio en los parajes llanos, de dos y tres cuartos en los costaneros, y hasta de tres pies en los escarpados. Ahondados los hoyos hasta esa medida, se colocan los barbados de tal manera que queden tendidos desde el centro del hoyo cada uno en una dirección[124] y se asomen por encima de los extremos opuestos de los hoyos, cada uno junto a una caña.

3 Lo primero que debe hacer el plantador es trasladar la planta desde la almáciga lo más fresca posible (en el momento mismo en que quiera plantarla, si puede ser), sacándola con todo cuidado, y entera; luego, debe podarla toda, como se hace con una cepa vieja, reduciéndola a una sola rama bien robusta, y alisar nudos y cicatrices; además, si algunas raíces se han visto dañadas al sacarla de la tierra (cosa que procuraremos por todos los medios que no ocurra), debe cortarlas; a continuación, colocará la planta curvada de modo que las raíces de las dos cepas no interfieran entre sí. Lo cual, por cierto, puede evitarse fácilmente poniendo unas pocas piedras en el fondo, junto a las paredes de los fosos,
4 de un peso no superior, cada una de ellas, a cinco libras. Parece que esas piedras —según refiere Magón— apartan de las raíces tanto las aguas del invierno como los calores del verano; y Virgilio, siguiéndolo, da esta norma para proteger y fortificar las plantas:

entierra porosa piedra o estriadas conchas[125].

Y poco después:

---

disposición al tresbolillo —cepas equidistantes— supone que, en filas alternas, el cordel se acorta la mitad de un intervalo por cada extremo.

[124] Se supone que hay dos barbados en cada hoyo.

[125] *Geórg.* II 348.

... ni faltan
quienes, cargando de roca o el pesado trozo de un ladrillo,
oprimen: defensa frente a las avenidas de aguaceros fuertes,
frente a la sed con que el ardiente Perro agrieta el campo[126].

El mismo autor cartaginés[127] recomienda echar al hoyo, una vez puestas las plantas, orujo[128] mezclado con estiércol, en la creencia de que las estimula y hace que nazcan raicillas nuevas, y de que esto les proporciona calor mientras están entumecidas durante el invierno, y alimento y humedad a las plantas verdes durante el estío[129]. Y si el terreno a que se confía la vid parece delgado, aprueba que se aporte a los hoyos tierra pingüe traída de más lejos; si esto vale o no la pena, nos lo dirá el precio del vino en la comarca y el cálculo de las obradas.

A la plantación le va bien que el terreno desfondado esté 16
ligeramente húmedo; no obstante, es mejor confiar la planta a una tierra reseca incluso, antes que a una enfangada. Si el barbado ha sido dispuesto sacando por encima del borde del hoyo varios entrenudos, se poda lo que sobra de la punta dejando sólo dos yemas a partir del suelo, y se llena el hoyo echando tierra. Seguidamente, tras igualar lo excavado, hay

---

[126] *Geórg.* II 350-353.

[127] Magón, nombrado poco antes.

[128] Traduzco así el latín *uinacea* (plural de *uinaceum),* que —creo— designa los residuos que quedan tras obtener el vino: hollejos (esto es, el orujo), pero también raspas y pepitas; quizá debiera usarse «vinaza», en castellano, con este sentido además del que recoge el diccionario (cf. catalán «vinassa»).

[129] El texto en este párrafo es problemático y ha sido objeto de continuas enmiendas y conjeturas, ya en los códices y después por parte de todos los editores.

que plantar cabezudo[130] entre los barbados de los liños; y bastará disponerlo en una sola fila que vaya por en medio
2 del espacio que queda libre entre aquéllos. Pues de este modo el propio majuelo se fortalece y, al mismo tiempo, se consigue un cierto espacio libre para el cultivo de las plantas de los liños. Después, en la misma fila que ocupa el barbado[131] puesto en serie, hay que plantar cinco cabezudos en el espacio de un pie, como recurso añadido para que de ellos pueda sacarse un acodo que supla una cepa muerta; y ese espacio de un pie se sitúa en mitad del intervalo entre dos
3 cepas del liño, a igual distancia de ambas. Julio Ático estima que dieciséis mil cabezudos bastan y sobran para este tipo de plantación; nosotros, en cambio, plantamos cuatro mil más, porque una gran parte se echa a perder debido a la incuria de los viñadores, y el resto queda diezmado con la muerte de algunas plantas que han tomado.

17 Sobre la hechura[132] del esqueje ha habido no poca discusión entre los autores. Creyeron unos que iba bien para la plantación el sarmiento entero, según había sido separado de la madre, y dividiéndolo en trozos de cinco o hasta de seis yemas, metieron en tierra un cierto número de estaquillas. Cosa que yo no apruebo en absoluto, sintiéndome mucho más cerca de los autores que han negado que la parte superior de la rama sea adecuada para fructificar, mientras que han dado su aprobación a la que está unida a un sarmiento
2 viejo, y han rechazado, en cambio, cualquier «flecha»[133]: así

[130] Conservo en la traducción el singular colectivo del original *(malleolus),* usual en la lengua de nuestros agricultores.

[131] Singular colectivo de nuevo.

[132] Doy a la voz *positio* el significado de «configuración», «forma» o «hechura».

[133] El término usado es *sagitta;* cf. III 10, 21-22.

llama la gente del campo a la parte más extrema del sarmiento, bien porque se ha apartado más de la madre y ha salido como disparada o lanzada, o bien porque su final en disminución le da ese aspecto de venablo[134]. Así pues, los 3
agricultores más avisados dijeron que no debía plantarse la punta, si bien no nos han transmitido la razón de su parecer (seguramente porque, para gente tan avezada como ellos a las cosas del campo, esa razón era fácil y saltaba casi a la vista).

Todo pámpano fecundo trae, en efecto, abundante fruto hasta la quinta o sexta yema, mientras que en el tramo restante, por largo que sea, o ya no trae nada o sólo ofrece unos racimillos. Y por este motivo los antiguos motejaron de estéril, con razón, su punta. Muy de otro modo, el cabezudo que plantaban tenía unida al sarmiento tierno una parte del viejo; pero la experiencia acabó condenando esta hechura de esqueje, pues la humedad hacía que se pudriera enseguida 4
toda la porción de rama vieja que se había dejado, una vez metida adentro y cubierta por la tierra, y esa podre mataba también las raíces tiernas e incipientes, tras lo cual la parte superior de la planta quedaba como requemada. Luego, Julio Ático y Cornelio Celso, los más célebres autores de nuestra época, siguiendo a los dos Saserna, padre e hijo, cortaron todo resto de la rama vieja a ras de la unión misma, por donde nace el nuevo vástago, y metieron en tierra el sarmiento así, provisto de una pequeña cabeza[135].

---

[134] Esta misma explicación se encuentra, tal cual, en Isid., *Etimol.* XVII 5.

[135] A este sarmiento levemente «cabezudo» —reducción del *malleolus* original— corresponde el francés «bouture à talon» y el italiano «zampa di cavallo»; en latín, el esqueje siguió llamándose *malleolus,* diminutivo de *malleus,* «martillo».

18 Ahora bien, Julio Ático enterró el esqueje de que hablamos no sin antes haber doblado el extremo de la cabeza y haberlo dejado curvo, al objeto de que no escapara al *pastinum*[136]. Los agricultores —dicho sea de paso— llaman *pastinum* a la herramienta ahorquillada con que se plantan los esquejes[137]; de ahí que también se dijera que las viñas viejas que se desfondaban (para replantarlas) eran «repastinadas». Este término, en efecto, se aplicaba con propiedad al viñedo que se reponía[138], mientras que el uso actual, ignorante de las cosas antiguas, llama «repastinado» a cualquier suelo removido que se prepara para viñas. Pero volvamos a nuestro asunto.

2 Es equivocada, a mi juicio, la manera de plantar de Julio Ático, que adopta el cabezudo con la cabeza torcida. Y existe más de una razón para evitar ese proceder: la primera, que ninguna planta maltratada y rota antes de ser metida en la tierra se cría mejor que la que ha sido introducida entera e indemne, sin sufrir afrenta; en segundo lugar, todo lo que se entierra curvado y vuelto mirando hacia arriba, llegado el momento de sacarlo, opone resistencia a los esfuerzos del cavador como si fuera un anzuelo, y clavado en el suelo igual que un garfio, acaba rompiéndose antes de que se extraiga. Pues el sarmiento está débil en el punto donde ha sufrido daño por haber sido doblado y retorcido en el momento de plantarlo; razón por la cual, roto en uno de sus extremos, pierde la mayor parte de las raíces.

3 Mas, aun dejando de lado esos inconvenientes, no puedo disimular lo que resulta más perjudicial. Poco antes, en efecto, al referirme a la parte más alta del sarmiento, que dije

136 Pues de otro modo el sarmiento queda muy pegado al suelo.

137 Cf. Isid., *Etimol.* XX 15.

138 Literalmente, «viñedo cultivado sin interrupción» *(uinetum restibile)*.

que era llamada «flecha», concluía que el fruto no suele darse más allá de la yema quinta o sexta contando a partir del sarmiento viejo[139]. Pues bien, es esta parte fértil la que es- 4
tropea quien retuerce un cabezudo, ya que la parte que se dobla incluye tres o cuatro yemas, y además los dos o tres restantes ojos que traen fruto quedan enterrados muy adentro, y al estar tapados ya no producen tallos, sino raíces. Así, ocurre que lo que nos proponíamos evitar desechando la punta en la plantación, lo íbamos a tener con un cabezudo como éste: necesariamente hemos de cortarlo más largo si queremos plantarlo torcido, y a no dudar serán las yemas más cercanas a la punta, que son infecundas, las que dejaremos en él; de ellas saca el sarmiento pámpanos estériles o seguramente menos feraces (éstos son los llamados *racemarii*[140] por la gente del campo).

¿Y qué decir en cuanto a que es de la mayor importancia 5
que el cabezudo que se entierra vaya cerrando el corte que se le hizo para separarlo de la madre, y cicatrice rápidamente? Pues si tal no sucede, demasiada humedad es absorbida —igual que por un caño— a través de la médula abierta de la vid, lo que llega a ahuecar el tronco, proporcionando así escondrijo a las hormigas y a otros bichos que pudren las piernas de las cepas. No otra cosa acontece con las plantas retorcidas: en efecto, cuando al arrancarlas[141] se quiebra su extremo inferior, son trasplantadas con la médula abierta de manera que, al penetrar en ellas mucho líquido y los animales mencionados, decaen rápidamente. Por lo tanto, la mejor 6
forma de plantar el cabezudo es derecho, sin torcerlo; su ca-

---

[139] Véase *supra,* III 17, 2-3.

[140] Esto es, «racimeros» o «de racima»; la racima es el conjunto de cencerrones o redrojos, racimos muy pequeños que el vendimiador desdeña, de donde «racimar» = rebuscar la racima.

[141] Para trasladarlas, ya hechas barbados, a su lugar definitivo.

beza, que queda abajo, una vez encajada en la horquilla del *pastinum,* se sujeta con la parte más estrecha[142] de la herramienta y se tira de ella sin problemas. Y este sarmiento metido así arraiga más deprisa: pues, por un lado, de la cabeza (por donde se cortó) echa raíces que, una vez se han desarrollado, cubren la cicatriz; y por otro, el corte mismo —que mira hacia abajo— no recibe tanto líquido como el del cabezudo roto, que —doblado y vuelto hacia arriba— hace pasar por la médula, como por un embudo, toda el agua de lluvia que ha corrido por encima.

Qué longitud debe tener el cabezudo

19 Cuál deba ser la longitud del cabezudo es cosa poco segura, puesto que unas veces tiene las yemas muy juntas y hay que hacerlo más corto, y otras las tiene más espaciadas y entonces debe hacerse más largo. Con todo, no debe tener ni más de un pie ni menos de tres cuartos: este tope, para que no pase sed con los calores al estar en lo somero de la tierra; aquél, para que no haga difícil la extracción, al haber sido enterrado demasiado hondo, cuando haya adquirido vigor. Mas esto vale para el llano, pues en lugares en pendiente, donde la tierra se escurre, puede plantarse de un pie y un
2 palmo. La ubicación en valle o llanura muy húmeda admite incluso el *trigemmis,* que mide un poco menos de tres cuartos de pie —en todo caso más de medio pie— y que no se llama *trigemmis* porque tenga en total tres ojos, pues normalmente en torno al corte con el que fue escindido de la madre está lleno de botones, sino porque, aparte de éstos, abundantes concretamente en la cabeza, tiene luego tres nudos con sus correspondientes yemas.

[142] Literalmente, «con las bocas estrechas».

Por lo demás, mi recomendación —a quien plante tanto cabezudo como barbado— para que las plantas no se alacien, es evitar el sol y un viento excesivo; ambas cosas se frenan sin inconveniente interponiendo una tela o cualquier
cubierta espesa. Vale más, no obstante, elegir para la planta- 3
ción un día de aire encalmado, o al menos de brisa leve, porque el sol se rechaza fácilmente con sombrajos.

Mas antes de poner punto final a nuestra exposición, hemos de hablar de algo que todavía no hemos tratado, a saber, si hay que tener vides de una sola clase o de distintas variedades, y si hay que ponerlas separadas, distinguiéndolas por castas, o bien mezcladas indistintamente unas con otras. Empezaremos por abordar la primera de estas dos cuestiones.

Así pues, es propio de un agricultor avisado plantar la 20
vid que más se ha ganado su favor, sin entreverar ninguna cepa de otro tipo, e ir acrecentando continuamente su número en cuanto sea posible. Pero no es menos propio de alguien prudente plantar también distintas variedades. Y es que nunca es tan suave y temperado el año que no haga sufrir con algún inconveniente a alguna clase de vid: si hay sequía, se aflige[143] la que gusta de la humedad; si mucha lluvia, la que se complace en la sequedad; si el año es de frío y rosadas, la que no soporta la quemazón del hielo; si sofocante, la que no resiste el bochorno.

Y no hace falta repasar ahora los mil perjuicios que cau- 2
sa el clima; siempre hay algo capaz de dañar las viñas. De manera que, caso de haber plantado una sola clase, cuando se produzca lo que le perjudica, nos veremos privados de la

[143] Sigo a HEDBERG en este pasaje, aunque sólo a falta de una solución mejor (el texto es insatisfactorio y todos los editores se han visto obligados a enmendarlo, a menudo con alguna adición).

3 vendimia entera y no habrá recurso***[144]. En cambio, si hemos formado viñedos de castas distintas, alguno de ellos quedará indemne y podrá fructificar. Con todo, este razonamiento no ha de empujarnos a poner una gran variedad de cepas, sino que procuraremos tener la mayor cantidad posible de la clase que a nuestro parecer sea extraordinaria, luego la que esté más cerca de esta primera clase, después las que ocupen el puesto tercero y también el cuarto; y llegados a este punto, contentémonos con lo que podríamos llamar un cuarteto de vides productivas, pues es bastante hacer depender la suerte de la vendimia de cuatro clases, o cinco a lo sumo.

4 En cuanto a la otra cuestión que hace poco planteaba, no dudo en absoluto de que las cepas deben distribuirse por clases, formando cada clase su propia parcela[145] separada de las demás mediante calles y *decumani*[146], y no es que yo mismo haya podido obtener esto de mi gente ni que, antes de mí, lo haya realizado ninguno de los que lo han recomendado viva-

---

[144] Sigue una oración de relativo de la que sólo queda *cui;* mantengo el vacío del texto, con Hedberg, que se limita a poner una *crux.*

[145] Traduzco por «parcela» la voz *hortus,* que Columela usa aquí en la acepción de «parte delimitada dentro del terreno» = «sección (de la viña)», acepción acorde con su sentido originario de «recinto», «propiedad murada». Véase *DELL, s. v.*, y cf., en español, las voces «cuadro», «cantero» o «marco» en contexto agrícola.

[146] El trazado de estas parcelas sigue un esquema regular de distribución muy presente en la mentalidad romana. He traducido *semitae* por «calles» (el *DRAE* registra la acepción que aquí conviene a esa voz) porque creo que «sendas» y «senderos», dada su estrechez, no corresponden a la idea de Columela. Por otro lado, en gromática se usaba el *limes decumanus* para separar áreas de diez *actus;* su orientación de levante a poniente encajaría bien con la preferida para la viña, de modo que un *decumanus* podría ser la vía ancha que transcurría delante del lado «de fachada» de las parcelas. Mas todo esto parece ser un plan ideal difícilmente realizable, a juzgar por lo que se dice a continuación.

mente. Es, en efecto, el más difícil de todos los trabajos del campo, porque al tiempo que requiere la mayor diligencia en la selección de los esquejes, también las más de las veces necesita para diferenciarlos la mayor sagacidad y fortuna. Mas hay ocasiones —lo dice Platón, el divinal autor— en que la belleza de una cosa nos espolea a perseguir incluso lo que por causa de nuestra mortal naturaleza no podemos alcanzar. Sin 5
embargo, si nuestra vida fuera lo bastante larga, y el saber y el poder se aliaran con la voluntad, llegaríamos a ese objetivo sin gran dificultad, aunque hubiéramos de perseverar un lapso de tiempo en absoluto insignificante en nuestro empeño de clasificar un crecido número de cepas a lo largo de varios años. Y es que cualquier época no es adecuada para juzgar este asunto, pues los vidueños se manifiestan por el fruto maduro y el follaje, mientras que desnudos, semejantes como son en el color de la cepa, en el tronco y los sarmientos, es imposible distinguirlos. En cualquier caso, no me atrevería a afirmar que labor tan precisa pueda ser desempeñada por alguien que no sea el propietario mismo, pues es contrario a la razón haberla confiado al cuidado de un capataz o incluso de un viñador, siendo así que, hasta el momento, poquísimos agricultores han logrado —y es cosa mucho más fácil— verse libres de las variedades que dan vino tinto, a pesar de que hasta el más negado es capaz de percibir el color de un racimo[147].

Se me ocurre al menos esta manera de alcanzar con toda 21
rapidez nuestro propósito, tratándose de viñas viejas: que injertemos por separado esquejes de cada clase distribuyéndolos por parcelas. No tengo la menor duda de que así, al cabo de pocos años, obtendremos muchos miles de cabezudos a

[147] Se deduce que el vino tinto estaba mal considerado. Paladio relegará la uva negra a las provincias: véase I 6 (aunque el sentido del pasaje no es del todo claro).

partir de los injertos y plantaremos por zonas las plantas di-
2 ferenciadas de este modo. Es más, la utilidad de acometer este trabajo puede ser un acicate para nosotros por muchas razones: y, para empezar por las más ligeras, en primer lugar porque, en todos los aspectos de la vida (no sólo de la agricultura, sino de cualquier materia), el discreto se complace con mayor fruición en lo que se muestra ordenado según su especie particular que en los objetos que están poco menos que tirados, aquí y allá, y confundidos como en un
3 montón. Luego, porque incluso la persona más ajena a la vida rústica, si viniera al campo cuando éste se encuentra en sazón, se maravillaría con regocijo inmenso de la benignidad de la naturaleza, cuando a las bitúricas de un lado, de opulentos racimos, responden del otro las *heluolae* con fruto no menor; allí las *arcelacae,* y allá las *spioniae* o las *baliscae,* atraen las miradas: cada año la Tierra nutricia, se diría que dichosa por ese a modo de perpetuo alumbramiento, ofrece a los mortales sus ubres henchidas de mosto; mientras, el Otoño reluce por doquier cargado de variegados frutos, dispensando su favor el padre Líber a los fértiles ramos, ya las uvas sean de variedad blanca, ya de la dorada y bermeja, ya de la que brilla con esplendor de púrpura.

4 Mas, por mucho deleite que tales cosas proporcionen, aun así, la utilidad gana la partida al placer. Pues el propietario acude con mayor agrado a contemplar su hacienda cuanto más esplendorosa está; y además —como dice el poeta del sagrado numen:

doquiera en derredor el dios volvió su noble testa[148]—

en verdad, doquiera que llegaron la presencia del dueño y su mirada, allí abundan los frutos en mayor medida. Mas paso por

[148] Virg., *Geórg.* II 392. Se trata de Dioniso.

alto esa recomendación, que puede referirse por igual a las vi-
des no separadas por castas. Continuaré con los puntos que me-
recen una mayor consideración. Las cepas de variedad diferen- 5
te ni desflorecen a la par ni maduran al mismo tiempo. Por lo
cual, quien no tiene viñedos separados por clases ha de sufrir a
la fuerza uno de estos dos inconvenientes: o bien que vendimie
el fruto tardío junto con el temprano —y esto luego hace acedo
el vino— o bien, si aguarda a que el tardío esté maduro, que
pierda la cosecha temprana, que se verá arruinada en su mayor
parte al ser atacada y devastada por pájaros, lluvias y ventadas.

Y si decidiera recoger el fruto por etapas, en primer
lugar se expondría al albur de la negligencia de los vendi- 6
miadores —pues no podría poner el mismo número de vigi-
lantes[149], uno para cada vendimiador, con la misión de ob-
servarlos y prohibirles cortar las uvas verdes—; y luego,
incluso tratándose de vides que maduran a la vez, al ser de
diferente clase, el gusto de la mejor se ve estragado por la
peor, y los sabores de muchas variedades mezclados en uno
solo no soportan el envejecimiento, de manera que la nece-
sidad obliga al agricultor a poner en el mercado el mosto[150],
cuando alcanzaría un precio mucho mayor si pudiera retra-
sar la venta un año, o al menos hasta el verano[151].

---

[149] Mantengo la lección *antistites* («vigilantes») de Hedberg frente a gran parte de los editores. La nota de Dumont, *Agric.*, pág. 78, menciona la homofonía con el *uindemiatoris* precedente como posible explicación de un temprano fallo de escritura en *antistitiores* de los manuscritos SA bch; la hipótesis es plausible y puede combinarse con una vacilación normal al escribir una palabra con tres tes (de hecho, Ash se equivoca en el aparato crítico y pone *antistes* en vez de *antistites,* error recogido por Dumont). La forma *antistit(i)ores* sería, así, en parte analógica de *uindemiatoris,* en parte fruto de una vacilación ortográfica.

[150] Es decir, el mosto en proceso de fermentación antes de hacerse vino.

[151] En contra de estas observaciones de Columela, nótese que la mezcla de variedades ha sido y es habitual en la viticultura tradicional de muchas comarcas.

7 Por otro lado, la separación de vidueños tiene la gran ventaja de que el viñador podrá más fácilmente dar a cada uno la poda que le conviene —pues sabe de qué variedad es la parcela que está podando—; práctica que resulta difícil de observar en las viñas de plantación mixta, porque la poda tiene lugar en su mayor parte durante el tiempo en que la vid no presenta ni siquiera una hoja que la distinga. Y es de mucha importancia que el viñador deje crecer las ramas en mayor o menor número según la naturaleza de cada cepa, y que fomente el crecimiento de la vid dejando largos vástagos o
8 bien que lo constriña mediante una poda severa. Hacia qué parte del cielo está encarado cada vidueño es asunto de la mayor trascendencia, pues no se avienen indistintamente con una orientación cualquiera, ni siendo ésta cálida ni tampoco fría, sino que hay en los plantones una disposición propia en virtud de la cual unos toman fuerza puestos mirando al sur —porque están mejor adaptados al calor—, otros buscan el septentrión —porque padecen con la ardentía—, y algunos se complacen en la templanza del levante o
9 del poniente. Quien separa mediante parcelas las variedades de vid, respeta estas diferencias de acuerdo con la ubicación y orientación de los lugares.

Y obtiene además la ventaja, no pequeña, ya mencionada: que afronta la vendimia con esfuerzo menor y menor gasto, pues a medida que cada clase de uvas va poniéndose en sazón[152] se recoge en el momento debido, posponiéndose

[152] He traducido con el significado de «ponerse en sazón», «madurar» —pues cuadra mejor con el sentido del texto— el verbo *uiresco,* que en rigor sería «ir cogiendo color», «pintar», derivado de *uireo,* literalmente «verdear» y «estar lleno de vigor» (cf. la expresión «viejo verde», traducción de *uiridis senex,* y por extensión, «expresión, chiste verde»); el valor incoativo del sufijo aparece reiterado aquí por *incipiunt,* lo que sugiere pérdida de valor del sufijo o bien que se refuerza pleonásticamente. Véase

sin coste la cosecha de las uvas que todavía no han madurado; así no se produce la presencia simultánea de fruto pasa- 10
do y en sazón que obliga a apresurar la vendimia y a contratar más obradas al precio que sea. Por otro lado, se consigue un valor añadido, el de poder entinar el sabor de cada variedad sin mezcla, realmente puro, y guardarlo por separado, ya provenga de la bitúrica, de la *balisca* o de la *spionia*. Estas variedades de uva se ennoblecen cuando han sido envasadas de este modo, ya que no interviene nada de diferente naturaleza, capaz de alterar su envejecimiento; en efecto, ni pasados quince años, o un poco más, puede apreciarse falta de calidad en su gusto, ya que prácticamente cualquier vino tiene la virtud de mejorar al envejecer.

En consecuencia, como nos propusimos demostrar, la 11
distribución por clases de vid es utilísima; no obstante, si no está en tu mano conseguirla, el método que en su defecto recomendamos es que no plantes conjuntamente vides de diferente casta que no sean las que tengan parecido sabor y maduren su fruto al mismo tiempo[153]. Además, si tuvieras interés en cultivar frutales, podrías plantar esquejes de higueras, o de peros y manzanos, en los últimos liños, en el margen del viñedo que cae del lado norte, para que no asombren las cepas cuando hayan crecido; transcurridos dos años, los injertarás o bien, si mostraran buena índole, los trasplantarás ya hechos.

Hasta aquí de la plantación de viñas. Queda la parte más relevante: que demos también las pautas para su cultivo, de lo cual trataremos por extenso en el libro siguiente.

---

el método de COLUMELA para determinar la madurez de las uvas en XI 3, 67-69.

[153] Cf. CATÓN, *Agr.* 6, 4; VARRÓN, *Agric.* I 54, 1.

LIBRO IV

⟨SEGUNDO LIBRO DE LA PLANTACIÓN⟩

CONTENIDO DEL LIBRO IV

1. Que, contra la opinión de Celso y de Ático, los hoyos de dos pies no son bastante profundos para los plantones de viña.
2. Que no hay que cubrir dos estacas con los vástagos de un solo barbado, sino que debemos poner a cada tutor su planta.
3. Que la plantación nueva pronto se echa a perder si no la ayudamos con mucha y continua dedicación.
4. Que hay que tender el barbado en el hoyo y, curvándolo desde lo más hondo, aplicarlo recto a una caña.
5. Que, tras la plantación, debemos dar labores de cava aplicadamente todos los meses.
6. Que no debe permitirse que nazcan hierbas en la viña joven.
7. Que hay que despampanar los barbados de manera que queden reducidos a una sola rama.
8. Que los cabezudos deben despampanarse igual.
9. Que el despampano se hace a su debido tiempo si es tan tierno que los vástagos se echan abajo fácilmente con el dedo.

10. Que no hay que cortar en verano con la podadera los pámpanos con su nudo.
11. Que debe excavarse la viña joven en otoño los cinco primeros años sin dejar uno, e igualar el descalce antes del solsticio de invierno.
12. Cómo se cortan las raicillas veraniegas tras excavar las cepas.
13. Cómo se poda la viña joven.
14. Cuál es el mejor tiempo para podar.
15. Cómo se ha de recortar el cabezudo.
16. Cómo debe rodrigarse la viña.
17. A qué altura hay que levantar el *cantherius*.
18. Cómo hay que atar la vid.
19. Cómo debe ponerse el yugo a los cabezudos.
20. Cómo hay que repoblar la viña joven y hacer los acodos.
21. Cuándo hay que trasplantar el barbado, y qué tiempo debe tener.
22. Cómo hacer un yugo con cañas.
23. Cómo se han de dividir las viñas en cuadros.
24. Cómo rehacer las viñas viejas.
25. Cómo se podan estas mismas viñas.
26. Qué debe evitar, y qué observar, el buen viñador en la viña ya formada.
27-28. Cómo hay que despampanar. Con cuántas cavas se saca adelante la viña*.
29. De los injertos de la vid y cómo protegerlos.
30. De la formación de mimbrerales.
31. De las retamas de olor.
32. De los cañaverales.
33. De los castañares.

* Doy unidos, con toda la tradición manuscrita, los epígrafes 27 y 28 de Hedberg.

Habiendo leído tú, Publio Silvino, a varios estudiosos de la agricultura el libro que he escrito acerca de la plantación de viñas, hubo algunos —me consta— que si bien alabaron las restantes normas dadas en él, criticaron en cambio una o dos. Señalaron, en efecto, que había yo aconsejado que los hoyos para los plantones de vid se hicieran demasiado hondos, por haber añadido tres cuartos de pie a los dos pies de profundidad establecidos por Celso y Ático; y que había mostrado poca perspicacia al asignar a cada rodrigón su correspondiente barbado, cuando esos mismos autores, más ahorrativos, permitieron que dos ramas simétricas guiadas desde una sola planta vistieran dos pies seguidos en el liño. Objeciones ambas que se caracterizan más por su cicatería que por la justeza del razonamiento. 1

Y de hecho —para rebatir primero lo que he expuesto primero—, si vamos a contentarnos con un hoyo de dos pies, ¿por qué decidimos entonces cavar más hondo cuando vamos a poner la vid a profundidad tan escasa? Alguien dirá: «Para que haya abajo como asiento tierra mullida que no aparte ni repela con su dureza las raicillas nuevas que van adentrándose en ella.» Por cierto que eso se consigue también si removemos el terreno a doble palada[1] y se hace un hoyo en la tierra removida; la cual, esponjada, tiene más de 2 3

[1] Con una profundidad aproximada de dos pies y medio; cf. III 5, 3, y la nota a *árb.* 1, 5.

dos pies y medio: pues la tierra extraída y repuesta a ras de suelo siempre se hincha y queda por encima del nivel del terreno no removido.

4 En todo caso, la postura de las plantas no requiere que se prepare abajo un lecho muy profundo, sino que basta y sobra con que las vides plantadas se asienten sobre medio pie de tierra mullida que pueda acoger, como en un seno hospitalario y hasta maternal, el incremento de las plantas en su desarrollo. De ello tenemos una muestra en la arboleda emparrada, en la cual, después de cavar los hoyos, dejamos bajo el barbado una pequeña cantidad de tierra pulverizada.

5 Así que existe una razón muy cierta para hacer el desfonde a mayor profundidad, la de que los viñedos emparrados en yugo crecen mejor si las plantas se han metido en hoyos más hondos. Pues a los de dos pies casi ni los agricultores de las provincias podrían darles su aprobación; y eso que entre ellos suele ser la vid de talla baja, manteniéndose pegada a la tierra. Y si está destinada a crecer emparrada sobre yugo, habrá de afianzarse sobre una base más profunda, aunque sólo sea porque, al trepar a mayor altura, de-
6 manda más tierra y alimento. Consecuentemente, tratándose de viñas maridadas a árboles[2], nadie prepara para las vides hoyos de menos de tres pies.

Por lo demás, es poco acertada la observación de Ático en el sentido de que la postura a poca profundidad reporta especiales ventajas al interés de los agricultores porque —dice— las plantas que no se ven oprimidas y agobiadas por el mucho peso del suelo crecen enseguida, y además las que están suspendidas livianamente se hacen más productivas.

---

[2] Es éste, como ya he señalado varias veces, el otro tipo de emparrado usual en Italia, y el que mejor remeda la forma de vida de la vid silvestre. Recibe el nombre de *arbustum* o de *uinea / uitis arbustiua* = «arboleda emparrada», en esta traducción.

Y es que ese doble motivo alegado por Julio Ático resulta invalidado por el ejemplo de la postura de viñas maridadas, que obviamente produce una cepa mucho más fuerte y fecunda; y no sería así si las plantas padecieran por estar metidas a mayor profundidad. ¿Qué decir respecto a que la 7
tierra del desfonde se hincha como por obra de una levadura cuando hace poco que ha sido mullida y ahuecada; y luego, sin que haya pasado demasiado tiempo, se apelmaza y se asienta, dejando en lo somero del suelo, como nadando, las raíces de las vides? Cosa que no sucede, en cambio, en nuestro modo de plantar, en el que la vid se mete en la tierra un tramo más largo. Por otro lado, en cuanto a lo que se dice de que las plantas metidas muy hondo padecen con el frío, tampoco es algo que nosotros neguemos. Pero no es una 8
profundidad de dos pies y tres cuartos lo que podría causar ese problema, cuando precisamente la vid maridada —según dijimos poco antes—, a pesar de plantarse más honda, aun así se ve libre de tal inconveniente.

Lo otro —la creencia de que con menos gasto pueden 2
cubrirse dos estacas mediante los vástagos de una sola planta— es completamente falso. Y es que puede darse el caso de que esa cepa en concreto se muera, con lo que quedan vacíos dos tutores que deben cubrirse enseguida con otros tantos barbados (que aumentan con su número las cuentas del viticultor); o bien la planta ha tomado, pero —cosa que ocurre a menudo— resulta ser de uva negra[3] o de una variedad poco fértil, y entonces el fruto no falla en un pie solo, sino en más de uno. Incluso si la vid fuera de vidueño de buena casta, piensan los más entendidos en las cosas del

[3] Ya se ha visto en el libro anterior (III 20, 5) el poco aprecio que hacían los romanos de la uva negra.

campo que, dividida de ese modo en dos estacas, sería menos fértil porque sus raíces acabarían formando un zarzo.

2 Por ese motivo el mismo Ático dio como norma propagar las viñas viejas con mugrones antes que tenderlas por completo, porque los mugrones arraigan enseguida sin problemas, de manera que cada cepa se asienta sobre sus raíces como si éstas fueran sus propios cimientos, mientras que la que tiene todo su cuerpo tendido por tierra, tras hacer en la capa inferior del terreno como una especie de entramado o de red, forma un zarzo y, entrelazadas unas con otras multitud de raíces, se ahoga y perece igual que si estuviera carga-
3 da con muchas ramas[4]. Por lo cual, me parece del todo preferible tentar la suerte poniendo dos plantas antes que una sola, y no perseguir como ganancia lo que —en uno y otro sentido[5]— pudiera traer una pérdida mucho mayor.

Mas lo expuesto en el libro anterior nos reclama que demos principio ya al siguiente, según prometimos.

3 Como dice Grecino, en todo tipo de inversiones la mayoría pone más empeño en los comienzos que en mantenerlas una vez llevadas a cabo. «Hay quienes levantan casas —dice— desde la primera piedra, y no las cuidan después de edificarlas; otros se aplican con energía a la construcción de navíos y, tras terminarlos, no muestran el mismo afán en dotarlos de aparejos y tripulación. La pasión por comprar ganado devora a algunos, mientras a otros los mueve la de comprar esclavos, pero les trae sin cuidado mantener lo que
2 han adquirido; incluso son muchos los que con su inconstancia dejan sin efecto los favores que hicieron a sus amigos.» Y esos comportamientos, Silvino, no han de maravi-

[4] La distinción entre estos dos tipos de acodo la hará más claramente Paladio (III 16).

[5] Es decir, tanto si la planta muere como si resulta de mala clase.

llarnos: hombres hay que alimentan mezquinamente a los hijos conseguidos con el vínculo y los votos del matrimonio[6] y descuidan su educación o los demás requerimientos corporales.

¿Qué debemos inferir de esto? Naturalmente, que muy a menudo incurren también en parecido error los agricultores que abandonan por diversos motivos, antes de que lleguen a su plenitud, las viñas plantadas con el mayor esmero: rehú- 3
yen unos gastar dinero cada año porque piensan que el primer rendimiento consiste precisamente en no desembolsar nada —como si hubiera necesidad de formar viñas para enseguida, por tacañería, dejarlas—, mientras algunos dicen que lo que cuenta es tener viñedos grandes, más que bien cultivados. Y he conocido, en fin, a muchos que estaban seguros de que tenían que cultivar su campo, fuera con buen método o con malo.

Mas yo, convencido como estoy de que no cualquier ti- 4
po de terreno puede ser productivo a menos que sea trabajado con diligente aplicación e inteligencia, tengo este convencimiento en el mayor grado tratándose de viñas. Es la vid, en efecto, algo tierno, delicado, incapaz casi de soportar un maltrato y que por lo común sufre con un exceso de fertilidad (pues su propia fecundidad la consume si no le pones límite). Sin embargo, cuando ha logrado afianzarse en cierta medida y ha adquirido un vigor, por así decir, juvenil, sobrelleva bien la dejadez del viticultor.

Ahora bien, mientras la viña joven está desarrollándose, 5
si no recibe todos los cuidados que necesita, se ve reducida a una debilidad extrema y se deteriora de tal modo que no hay recursos que puedan lograr ya su recuperación. Así que

[6] Estos hijos no son todos los hijos, pues muchos nacían fuera del matrimonio; Columela se refiere aquí a los hijos deseados y auspiciados por un compromiso formal.

con el mayor cuidado hay que poner —por así decir— los cimientos, y hay que darle forma desde el primerísimo día de la plantación, igual que van formándose los cuerpos de las criaturas; si no lo hiciéramos, toda nuestra inversión sería en vano y no conseguiríamos que la ocasión perdida de hacer cada cosa en su momento volviera a presentarse.

Créeme, Silvino, como a persona experimentada: la viña que se ha plantado bien, de buena clase y bien cultivada,
6 nunca ha dejado de corresponder, y con creces. Y esto nos lo muestra el mismo Grecino, echando mano no ya de la razón sino de un ejemplo además, en el libro que escribió sobre las viñas, cuando refiere que a menudo solía oír contar a su padre la historia de un tal Papirio Veternense[7], vecino suyo, que tenía dos hijas y una heredad plantada de viña. Contaba que de esta heredad dio a la hija mayor como dote la tercera parte y que, aun así, siguió cosechando de las dos partes de la misma finca con la misma abundancia de fruto; que casó luego a la hija menor, dándole la mitad del campo restante, y que no por ello disminuyó su renta de los primeros tiempos. ¿Qué prueba esto? Evidentemente, que esa tercera parte de la finca había sido cultivada después mejor que antes la finca entera.

Del cuidado de la viña joven

4 Así que también nosotros, Publio, hemos de poner las viñas con muchas ganas y hemos de cultivarlas con aplicación aun mayor. No hay forma más ventajosa de plantarlas que la expuesta en el libro anterior[8] : desfondado el terreno y hecho el

---

[7] Personaje por lo demás desconocido.
[8] III 15, 2.

hoyo, tiéndase todo el barbado[9] desde la parte central —más o menos— de la zanja, llevando desde lo hondo hacia el borde el sarmiento siempre recto, y aplíquese a una caña. Y lo que, sobre todo, debe procurarse es que el hoyo no tenga una sección redondeada[10] sino que sus bordes caigan como
a plomada formando ángulos bien marcados. Pues un bar- 2
bado que se ha puesto inclinado y como recostado en esa cavidad curva, más tarde, cuando se hace la cava, está expuesto a recibir heridas, ya que el cavador, mientras está enfrascado en profundizar la cava alrededor, suele dañar y a veces incluso llega a cortar el barbado colocado oblicuamente. En consecuencia, hemos de recordar que el sarmiento debe aplicarse al tutor subiendo recto desde el fondo del hoyo y llegar así a lo más alto. Luego lo demás según dijimos en el libro anterior; así que nos acordaremos también de igualar la tierra dejando fuera dos yemas, y luego, tras poner el cabezudo entre los liños, deshacer la tierra del desfonde con una insistente labor de cava, hasta reducirla a
polvo. Ciertamente es éste el mejor procedimiento para lo- 3
grar que adquieran vigor tanto los barbados como las demás plantas que hayamos puesto: que la tierra muelle y tierna suministre humedad a los tallos, sin hierbas que se propaguen, y que las plantas todavía jóvenes no se vean comprimidas por la dureza del suelo como con una estrecha ligazón.

Y respecto al número de veces que se ha de voltear la 5
tierra con las azadas de dos dientes, no hay necesidad de precisarlo —si he de decir verdad—, porque existe acuerdo

[9] Aquí, como en III 13, 4 y III 14, 3, Columela usa *uitis* en la acepción de «barbado» *(uiuiradix),* o bien en un sentido muy genérico, que la incluye.

[10] Columela usa la voz *alueus,* que designa diferentes cosas con ese rasgo común, desde el cauce de un río a una bañera o una tina.

en que cuanto más frecuente sea, más beneficiosa es la labor de cava. No obstante, puesto que el cálculo de los gastos exige una cuantificación, la opinión general dice que se caven las viñas jóvenes desde las calendas de marzo hasta las de octubre de treinta en treinta días, y que se arranquen todas las hierbas, especialmente las gramas, que si no se sacan a mano y se dejan tiradas en la superficie, por pequeña que sea la porción que quede en la tierra, reviven y agostan los plantones de vid hasta ponerlos roñosos y como requemados.

6 Por otro lado, tanto si hemos puesto cabezudos como barbados, lo mejor es trabajar las vides desde el principio de tal forma que, despampanándolas con frecuencia, eliminemos los brotes superfluos e impidamos que aporten sus fuerzas y todo el alimento a más de una rama principal[11]. Sin embargo, al principio se dejan crecer dos pámpanos, para que sirva uno de reserva por si el otro se pierde por algún
2 motivo. Luego, cuando las varas se endurezcan un poco, será el momento de quitar una de cada par; y, para evitar que las que hemos dejado caigan abatidas por la furia de los vientos, convendrá acompañarlas con una atadura blanda y floja mientras van subiendo, hasta que se agarren a los tutores sirviéndose de sus zarcillos como de unas manos.

3 Si la escasez de trabajadores no nos permitiera hacer esto con los cabezudos —que también creemos que hay que despampanar—, sí que desde luego ha de llevarse a efecto en las vides de los liños a fin de que no se debiliten con tanto vástago (a no ser que miremos por futuros acodos), sino que cada una esté al servicio de una sola rama cuyo creci-

[11] Cf. Palad., VI 2, 1. Esa rama principal *(materia)* es el futuro tronco de la vid, la cepa.

miento habremos de estimular poniéndola junto a un tutor
más largo; por él irá subiendo hasta el punto en que sobre-
pase el yugo del año siguiente y pueda curvarse para dar
fruto. Cuando haya llegado a esa altura, hemos de quebrar 4
las puntas al objeto de que más bien se robustezca y ensan-
che que pierda cuerpo al alargarse innecesariamente.

Ahora bien, este mismo sarmiento que hemos dejado pa-
ra cepa lo despampanaremos desde su base hasta una altura
de tres pies y medio quitándole repetidamente todos los
«nietos» nacidos en ese tramo. Todo lo que haya brotado de 5
ahí para arriba habrá que dejarlo intacto: será mejor, en
efecto, podar con la hoz la parte superior el próximo otoño
que despampanarla en verano, ya que del punto de donde
quites un «nieto» sale inmediatamente otro; y, nacido éste,
no queda ningún botón en la rama principal propiamente
que dé un brote con fruto el año siguiente.

En cuanto al momento idóneo para despampanar a fon- 7
do, no es otro que mientras los vástagos están tan tiernos
que se echan abajo tocándolos levemente con el dedo; pues
si se han endurecido demasiado, o bien hay que arrancarlos
con mayor esfuerzo o bien cortarlos con la podadera, cosas
ambas que deben evitarse: lo primero porque la madre se
lastima cuando intentas desprenderlos; lo segundo porque
causa una herida, lo cual es perjudicial que se produzca en
una planta verde que todavía está haciéndose. En efecto, el 2
corte no queda reducido a la marca hecha por el filo, sino
que el tajo dado bien adentro con la podadera se deseca más
ampliamente aún con los calores del estío, de tal manera
que mata una parte no desdeñable del cuerpo mismo de la
madre.

Y por esta razón, si es necesario aplicar la podadera a
los tallos ya duros, hay que hacer el corte un poco retirado

de la madre y dejarlos a modo de garranchos[12] que reciban el daño del calor hasta el punto por donde nacen los renuevos laterales, pues más allá no pasa la fuerza del bochorno.

3 En el cabezudo, la forma de despampanar y estimular el alargamiento de las ramas es parecida, caso de que queramos servirnos de él cuando tenga un año, algo que he hecho con frecuencia. Pero si decididamente nuestro propósito es cortarlo y servirnos de él más bien cuando tenga dos años, una vez lo tengas ya reducido a un solo pámpano y este mismo pámpano sobrepase la longitud de un pie, convendrá despuntarlo al objeto de que se fortalezca más por la cabeza y sea más vigoroso.

Tales son los primeros pasos en el cultivo de las vides tras su plantación.

La cava de la viña joven[13]

8 El periodo que viene después pide una dedicación especial, como señalaron Celso y Ático, autores que con justicia han gozado del mayor reconocimiento en nuestro tiempo. Y es que, pasados los idus de octubre y antes que el frío se nos eche encima, hay que excavar las cepas: esta labor muestra, dejándolas al descubierto, las raicillas veraniegas, y el agricultor avisado las corta con el hierro. Pues si ha permitido que se fortalezcan, fallan las de más abajo y el resultado es que la viña echa raíces en lo somero de la tierra, de modo que no sólo son castigadas por el frío, sino que se acaloran sobremanera y hacen que la madre sufra una sed terrible cuando
2 sale la Canícula. Por ello, al hacer la excava, debe cortarse todo lo que ha nacido dentro del primer pie y medio de pro-

[12] Cf. III 10, 15, y IV 21, 3.

[13] Cf. Palad., XI 5.

fundidad. Pero la forma de cortar no es en este caso la misma que la propuesta para la parte superior de la vid, pues no hay que alisar el tajo y hay que procurar no acercar la herramienta a la misma madre, ya que si cortas la raíz a ras de cepa, o bien nacerán más de la cicatriz o bien el agua invernal, retenida en las pozas de la excava y congelada en lo más crudo de la estación, quemará los tajos recientes y penetrará hasta la médula[14]. Para que no pase esto, convendrá cortar las raicillas dejando un espacio como de un dedo desde el mismo tronco; quitadas así, ya no retoñan y protegen la cepa de otros daños.

Terminada esta labor, dejaremos la cepa al descubierto 3
si el invierno es benigno en la comarca; pero si la excesiva dureza de la estación nos impide hacerlo, antes de los idus de diciembre debemos igualar los pocillos de que hablábamos. Incluso, si son de esperar en la comarca fríos muy intensos, antes de cubrir la cepa echarás sobre las raíces un poco de fiemo o, si acomoda más, un poco de palomina, o bien seis sextarios de orina vieja que estará preparada para emplearla en esto.

Y habrá que excavar cada otoño durante los cinco pri- 4
meros años, hasta que la vid se haya robustecido; mas cuando la cepa haya alcanzado su hechura, esta labor habrá de espaciarse por lo regular cada tres años, pues el hierro daña menos las «piernas» de las cepas y las raicillas no salen ya tan rápidamente del tronco envejecido.

A la excava sigue luego la poda, y en tal manera que 9
—según precepto de los viejos autores— la vid quede reducida a una sola vara y ésta se acorte dejando las dos yemas inmediatas al suelo. Y la poda no debe hacerse junto al

[14] Cf. *árb.* 5, 3.

nudo (no vaya a pasmarse el botón), sino que el tajo se da aproximadamente a mitad del cañuto; y con la podadera al sesgo, no sea que si el corte queda horizontal, retenga agua
2 de lluvia que pueda caer encima. Mas la inclinación no debe ser hacia la parte donde está la yema, sino en sentido contrario, de modo que las gotas se deslicen y caigan más bien hacia el suelo que sobre el brote; y es que si el líquido chorrea encima, ciega el botón y no le permite abrirse[15].

10 En cuanto a los tiempos de poda, son dos; si bien es mejor, como dice Magón, el de primavera, antes de que revienten las yemas de la planta; porque, llena como está de savia, permite un corte fácil, liso e igualado, sin resistirse a la podadera. Celso y Ático se mostraron acordes con este autor.

Nosotros creemos que no debe frenarse el desarrollo de los plantones mediante una poda muy corta (salvo si son extremadamente endebles), ni tampoco recortarlos siempre en
2 primavera, sino que lo que hay que hacer el primer año de su plantación es ayudarles con cavas frecuentes a lo largo de todos los meses que tienen hoja, y con despampanos, para que cobren vigor y no estén al servicio más que de la única rama que han criado. Si le salen competidoras, nuestro parecer es que hay que escamondarla en otoño o en primavera, y librarla de los «nietos» que dejó el despampanador en la parte más alta, y ponerla así sobre el yugo. Y es que queda lisa, recta y sin cicatriz la vid que con su vástago del primer año ha sobrepasado el travesaño del yugo; mas esto acontece a pocos agricultores y rara vez: de ahí que los mencionados autores dispusieran cortar los primeros brotes de la vid.

[15] Cf. Plinio, XVII 192.

Por otro lado, tampoco es la de primavera la poda que 3
más conviene a todas las regiones. Verdad que donde el
clima es frío es ésta, sin duda, la preferible; mas, tratándose
de lugares abrigados y de inviernos suaves, la mejor y más
acorde con la naturaleza es la poda de otoño, época en la
que las plantas dejan caer —como por obra de una ley divi-
na y eterna— el fruto a una con la hoja.

Esto es lo que, a mi juicio, hay que hacer, tanto si has 11
plantado barbado como cabezudo; y es que la experiencia ha
condenado aquella vieja opinión de que no debe tocar el hie-
rro a los cabezudos de un año porque —se pensaba— que-
dan pasmados. Fue temor, infundado, de Virgilio[16], así co-
mo de Saserna, y de los Estolones y Catones[17]; y no sólo se
equivocaban en eso —en dejar intacta la cabellera que el
primer año les había crecido a las plantas—, sino que tam-
bién al cabo de dos años, cuando había que recortar el bar-
bado, quitaban toda la parte de arriba hasta el suelo, a ras
del nudo mismo, para que rebrotara de lo duro.

A nosotros, en cambio, la experiencia, maestra de las ar- 2
tes, nos ha enseñado a dar forma al crecimiento de los cabe-
zudos del primer año y a impedir que la vid se espese envi-
ciándose con follaje superfluo; y en sentido contrario, a no
rebajarla tanto como los antiguos prescribían, hasta el punto
de quitar toda la parte de arriba. Pues esta técnica es, sin du-
da, extraordinariamente perjudicial; para empezar, porque 3
la mayoría de las plantas, cuando las has rebajado hasta la
tierra, perecen como si se les hubiera infligido una herida
insoportable; además, algunas que testarudamente han con-
seguido vivir, producen ramas menos fértiles, dado que las

---

[16] Cf. Virg. *Geórg.* II 362-370.

[17] Cf. Catón, 33, 2.

que brotan de lo duro son —todos lo reconocen— chupones que carecen de fruto.

4 De manera que debe seguirse un método intermedio, el de no rebajar el cabezudo hasta el suelo ni tampoco, al contrario, hacerlo crecer con rama demasiado larga, sino que, una vez quitado hasta el nudo el pulgar del año anterior, dejaremos junto a la unión misma del sarmiento viejo una o dos yemas por las que pueda retoñar.

Cómo rodrigar la viña joven

12 Nada más terminar la poda, hay que ocuparse de rodrigar la viña, si bien este primer año no requiere todavía una estaca gruesa o un puntal. En efecto, he notado que por lo general una cepa tierna descansa mejor con un tutor mediano que con uno grueso; así que pondremos junto a cada una de las pequeñas cepas, o bien dos cañas viejas (no vayan a arraigar, si son nuevas), o bien, si las características de la comarca ofrecen esa posibilidad, varas sacadas de los zarzales[18] a las que se atarán pértigas atravesadas, una por hilera y a un solo
2 lado del liño. A esta especie de yugo la gente del campo la llama *cantherius*[19], e importa mucho ponerlo para que el pámpano que sube se agarre enseguida, un poco antes del punto donde se dobla la vid, y se extienda de través más que a lo alto, soportando mejor las ventadas al estar apoyado en

---

[18] El término empleado por Columela, *uepres,* normalmente en plural, designa diversos arbustos espinosos que, en este caso, deben tener grosor y solidez suficientes para cumplir su cometido.

[19] Cf. Plinio, XVII 165; la voz queda (véase *DRAE,* s. v. *canterios)* en la acepción arquitectónica de «vigas que se disponen transversalmente para formar el techo de un edificio»; como procedimiento de emparrado, sería el método llamado «de percha».

la percha. Y conviene que este yugo no sobrepase una altura de cuatro pies, hasta que las cepas se robustezcan.

Tras rodrigar, viene luego el atador, cuyo cometido es 13
guiar la vid derecha hacia el yugo. Si la cepa está puesta junto a la estaca —como quieren algunos autores—, quien la ate deberá estar atento y no creer que, al atar el sarmiento, ha de seguir la curva de la estaca, caso de que ésta estuviera torcida, ya que semejante práctica encorva la cepa. Y si —como fue el parecer de Ático y algunos otros agricultores— se deja un espacio entre la vid y la estaca (cosa que a mí tampoco me desagrada) hay que juntar a la cepa una caña recta y conducirla de este modo hacia el yugo mediante abundantes ataderos.

Cuál sea la clase de atadura con que se sujetan las plantas, es cosa de la mayor importancia. Y es que mientras la 2
viña es joven, hay que atarlas con ataduras lo más blandas posible, pues si formas los nudos con varillas de mimbrero o de olmo, la cepa misma se hace un corte al crecer. Así que la mejor atadura es la retama de olor o el junco cortado en las marismas o la anea[20]; aunque tampoco hacen del todo mal papel para este uso las hojas de las cañas secadas a la sombra.

Y hay que ocuparse también de los cabezudos[21] de for- 14
ma parecida: reducidos con la poda a una yema o dos en otoño o primavera, se sujetarán al soporte antes de que broten. A éstos, como dije, hay que ponerles la percha más cerca del suelo que a las vides de los liños; pues no debe estar a

[20] El fitónimo *ulua,* que traduzco por «anea», designa diversas plantas de lugares pantanosos usadas para atar o trenzar; véase André, *Les noms de plantes...*, pág. 275.

[21] Los que se han puesto entre los liños, suponemos.

una altura superior a un pie, para que puedan agarrarse a ella los pámpanos tiernos aún con sus zarcillos y no los arranque una ventada.

Viene luego el cavador, quien con una labor insistente de la azada de dos dientes volteará la tierra, desmenuzándola
2 e igualándola. Esta cava nivelada es la que nosotros consideramos mejor, pues la que en Hispania llaman «de invierno», cuando se saca tierra de las cepas y se echa en medio de los entreliños, resulta a nuestro parecer del todo inútil, porque ya ha estado precedida por la excava de otoño, que puso al descubierto las raicillas superficiales, dejando además pasar hacia las de más abajo las lluvias invernales. En cuanto al número de las cavas, o debe ser el mismo del primer año o una menos; pues, sea como fuere, hay que trabajar la tierra repetidamente hasta que las vides ya crecidas asombren el suelo y no permitan a la hierba crecer a sus pies.

3 La manera de despampanar debe ser la misma este año que el anterior. Hay que contener, en efecto, la infancia —por así decir— de las plantas y no hay que dejar que desarrollen más de un vástago; tanto más, sin duda, porque su tierna edad no soporta cargarse de fruto y ramaje a la vez.

15 Mas cuando la viña, cumplido ya el año y seis meses, ha sido conducida hasta la vendimia, inmediatamente después de retirado el fruto debe repoblarse mediante la propagación de los cabezudos de reserva que se hubieran dispuesto con este fin. O bien, si tampoco los tenemos, hay que acercar un mugrón desde una cepa del liño a la otra estaca[22]; pues importa mucho que todos los soportes se cubran cuando el

[22] La que está «desocupada» porque una planta ha fallado.

plantío es todavía reciente, y que luego no se replante la viña en el momento en que hay que cosecharla.

Modo de poner el mugrón

El procedimiento del mugrón con- 2
siste en doblar un sarmiento por encima del suelo, junto a su rodrigón, y llevarlo por debajo de la tierra desde un hoyo profundo hasta una estaca vacante; enseguida produce desde «el arco»[23] un vigoroso renuevo que, arrimado sin demora a su apoyo, es guiado hasta el yugo. A continuación, al año siguiente, se corta la parte 3
superior de la curvatura[24] hasta la médula, para que el vástago del mugrón no atraiga hacia él todas las fuerzas de la madre y para que poco a poco aprenda a alimentarse con sus propias raíces. Luego, ya con dos años, se secciona muy cerca de la rama que se dejó crecer desde «el arco»; y se da inmediatamente una cava profunda alrededor de esta nueva planta que ha sido cortada y separada de la madre. Tras formar un hoyo pequeño, se la rebaja hasta lo hondo de él y se la cubre de tierra para que eche las raíces hacia abajo, evitando así que brote de la capa de tierra más cercana (lo que sucedería si, negligentemente, la cortáramos en la superficie). Y no hay otro tiempo más a propósito para cortar 4
el mugrón así formado que el que va de los idus de octubre a los de noviembre, a fin de que robustezca sus raíces en los meses de invierno; pues si lo hacemos en primavera, cuando las ramas empiezan a abotonar, se alacia al verse privado de pronto del alimento materno.

El mismo método se sigue al trasplantar el cabezudo. En 16
efecto, el segundo otoño, si las condiciones del clima y del

---

[23] La parte del sarmiento, curvada, que está bajo tierra.

[24] Es decir, la parte más cercana a la cepa madre.

paraje lo permiten, se replanta después de sacarlo, y el mejor momento es pasados los idus de octubre; pero si algún inconveniente del terreno o del tiempo pone trabas, la sazón de hacerlo se retrasa a la primavera siguiente, y ya no habrá que dejarlo más tiempo en las viñas, no vaya a apropiarse de las fuerzas del suelo perjudicando así a las plantas de los liños (éstas, cuanto más rápidamente se ven libres de la compañía de los barbados, con tanta mayor facilidad cobran fuerzas). En el vivero, en cambio, puede mantenerse la vid tres y aun cuatro años, cortada a ras o podada en corto, porque no se tiene la vista puesta en la vendimia.

2 Cuando la viña plantada ha sobrepasado el trigésimo mes —esto es, al tercer otoño—, hay que rodrigarla sin dilación con tutores más fuertes, y no hay que hacerlo a capricho o al azar. En efecto, si se pone la estaca junto al tronco, no debe hacerse sin dejar el espacio de un pie entre ambos de modo que no le haga violencia o dañe la raíz, pero que el cavador pueda hacer su trabajo en todo el derredor de las
3 plantas; y la estaca la colocaremos como para recibir el impacto de los fríos y del aquilón, protegiendo a la vid. Y si la clavamos en medio del entreliño, o bien hay que introducirla a fondo o bien, tras hacer en el suelo un agujero con una estaquilla, fijarla a mayor profundidad aún, para que soporte más fácilmente tanto el yugo como el fruto. Pues la estabilidad del puntal aumenta cuanto más cerca del tronco se coloca, incluso estando poco hincado, ya que, al abrazar la vid, ésta y aquél se sostienen mutuamente.

4 Luego deben atarse a las estacas travesaños muy firmes[25] que se forman uniendo varas de mimbrero o unos a

[25] Columela emplea aquí *iuga* en la acepción restringida de «pértigas o travesaños paralelos al suelo y perpendiculares a las estacas»; el adjetivo *firmiora,* que califica a *iuga,* debe entenderse como ponderativo, no comparativo de superioridad; no tendría sentido que los palos atravesados —de

modo de hacecillos de cañas para que queden rígidos y no se doblen con el peso de los frutos. Y es que habremos de dejar crecer ya dos ramas por cepa, a menos, no obstante, que la delgadez de alguna vid aconseje una poda más corta y hayamos de dejarle un solo sarmiento, y éste con pocos ojos.

El yugo de varas es más fuerte y hacerlo exige menos 17
trabajo. Juntar las cañas requiere más obradas, porque se anudan en varios puntos y hay que atarlas unas con otras, vueltas las puntas en sentido contrario, para que el grosor sea igual en todo el yugo. Pues si las puntas van a parar a un lado solo, la endeblez de esa parte hace que ceda, al cargarse de fruto maduro, y éste queda cerca del suelo, al alcance de perros y alimañas. En cambio, cuando el yugo se ha for- 2
mado como un haz de varias cañas vueltas sus puntas alternativamente, está en uso unos cinco años. Tampoco varía, de hecho, con respecto al primer bienio, la manera de podar o las demás labores; pues hay que realizar asimismo la excava otoñal con el mayor esmero[26], igual que hay que arrimar mugrones a las estacas desocupadas. Es éste, en efecto, un trabajo que jamás debe pasarse por alto; al contrario, deberá retomarse cada año.

En verdad, lo que plantamos no puede ser inmortal; y 3
sin embargo, miramos por su pervivencia sustituyendo las plantas fenecidas por otras y evitando que la estirpe entera se vea abocada a la extinción al cabo de varios años de dejadez. Muy de otro modo, hay que dar además cavas frecuentes[27], aunque podamos restar una a las del año anterior.

finas varas de mimbrero o cañas— fueran más firmes y sólidos que las estacas.

[26] Cf. IV 4, 2.

[27] Véase *infra*, IV 28, 2.

También deberá procurarse despampanar a menudo; pues no basta quitarle a la vid la hoja sobrante una vez o dos a lo largo de todo el verano.

4 Y pondremos especial cuidado en eliminar todos los renuevos que hayan brotado bajo la cabeza de la cepa[28]; asimismo, si alguna yema simple situada por debajo del yugo ha echado dos pámpanos, por más que éstos se muestren muy fructíferos, quitaremos uno de los dos pimpollos para que la rama restante se yerga más ufana y críe mejor el fruto que queda. Transcurridos cuarenta y un meses y una vez llevada a cabo la vendimia, ha de hacerse la poda de manera que la vid, al dejar que crezcan varios de sus vástagos, quede
5 como dividida en forma de estrella[29]. Mas es deber del podador contener la vid a la distancia de un pie del yugo aproximadamente, para que todo brote tierno que haya salido de la cabeza en forma de brazos se desarrolle y, doblándose sobre el yugo, caiga hasta un punto en que no pueda tocar el suelo.

Ahora bien, es menester observar una medida proporcional a las fuerzas de la cepa y no dejar que crezcan más sarmientos de los que la vid pueda tolerar. Normalmente, a la edad antedicha y siendo fértiles el suelo y la cepa, requiere tres ramas —rara vez cuatro— que el atador debe repartir
6 en otras tantas secciones. Nada aprovecha, en efecto, que el yugo se extienda y sus partes, cruzándose, formen una estrella si no se le juntan también los sarmientos; disposición ésta, empero, que no ha sido del gusto de todos los agricultores, ya que muchos se han contentado con un alineamiento

---

[28] Imaginamos que esta «cabeza» corona, a modo de nudo con protuberancias, el tronco principal de la cepa, y de ella salen las ramas o sarmientos fértiles.

[29] Véase *infra,* IV 26, 3.

sencillo[30]. Pero tiene más estabilidad, para soportar tanto la carga de sarmientos como el fruto, la vid que se tiende amarrada al yugo por ambos lados, repartido el peso con unas a manera de anclas. En ese caso, además, distribuye sus ramas por más brazos y, sustentada como está por todas partes, las despliega más fácilmente que cuando una gran cantidad de sarmientos se amontona sobre una percha simple[31].

Con todo, si se tienen viñedos[32] que ocupan poco espa- 7
cio o traen poco fruto, y en un clima que no sea de turbulencias ni tormentas, puede uno contentarse con el yugo de una pieza. Porque donde se da la tremenda acometida de lluvias y tempestades, donde la vid es arruinada por los continuos aguaceros, donde está como colgada sobre escarpadas laderas y necesita muchos auxilios, en esos lugares hay que pro-
tegerla «a escuadrón cerrado», como si dijéramos. Y en pa- 8
rajes cálidos y especialmente secos el yugo debe extenderse en todas direcciones a fin de que los pámpanos, creciendo por todos lados, acaben juntándose y, apiñados formando una bóveda, den sombra a la tierra sedienta. Por el contrario, en comarcas lluviosas, frías, de muchas rosadas, hay que disponer liños simples; pues así es más fácil la insolación del suelo, y además el fruto se sazona mejor y goza de más saludable ventilación, y los cavadores manejan las azadas de dos dientes con mayor desembarazo y precisión, y los guardas examinan mejor la uva, que también es vendimiada con mayor comodidad.

---

[30] Esto es, con el yugo en un solo plano corrido siguiendo el liño, parecidamente al emparrado actual.

[31] De nuevo se emplea aquí la voz *cantherius:* véase *supra,* IV 12, 1-2.

[32] El texto de Hedberg no es satisfactorio en este punto; Richter suple ⟨*quis*⟩ tras *si,* lo que quizá sea preferible a las enmiendas de los editores, desde Aldo hasta Ash.

18 Mas, sea cual sea la manera de poner las filas de los vi-
ñedos que nos guste, hemos de distribuir las cepas de cien
en cien, en parcelas separadas por calles; o bien, como com-
place a algunos, divídase toda la extensión en medias yuga-
das. Esta distribución, aparte de la ventaja de proporcionar a
las vides más sol y más aire, admite asimismo con mayor
facilidad la inspección y la visita del amo —cosas de lo más
saludable para la explotación—, y proporciona un cálculo
seguro a la hora de realizar las labores, pues no es posible
equivocarse estando divididas las yugadas en porciones
2 iguales. Es más, la delimitación misma de los cuadros, en la
medida en que se ha fragmentado en secciones más peque-
ñas, es como si aminorara la sensación de cansancio, esti-
mulando a los que llevan a cabo las labores y animándolos a
ir deprisa; pues si el trabajo que nos aguarda es inmenso, lo
normal es el desaliento. Algo aprovecha también conocer
las fuerzas y la producción de cada parte de las viñas, al ob-
jeto de ponderar cuál necesitará más dedicación y cuál me-
nos. Y las calles que decíamos proporcionan asimismo, a los
vendimiadores y a quienes reparan el yugo y los soportes, la
holgura necesaria para acarrear el fruto o los rodrigones.

19 Sobre la colocación del yugo, en concreto hasta dónde
hay que levantarlo desde el suelo, basta y sobra con dejar
dicho que la colocación más baja es la de cuatro pies y la
más elevada la de siete; mas ésta debe evitarse tratándose de
plantas jóvenes. Y es que no hay que formar las viñas con
esta altura ya desde el principio, sino que haremos que la
2 vid la alcance al cabo de muchos años. Por lo demás, cuanto
más húmedo es el terreno y el clima, y más suaves los vien-
tos, tanto más arriba hay que alzar el yugo: la lozanía de las
vides permite que se desarrollen a una altura mayor, y el
fruto, al estar alejado del suelo, se pudre menos y sólo de es-

te modo lo orean los vientos que secan prontamente la nie-
bla[33] y el pernicioso rocío y que tanto favorecen el desflore-
cimiento y contribuyen a la bondad del vino. Al revés, un 3
terreno delgado, en ladera, tórrido en verano, o bien el que
está expuesto a violentos aguaceros, reclama un yugo más
bajo. Mas si todo responde a nuestro deseo, la altura justa de
la viña es de cinco pies; aunque no hay duda de que el mos-
to que las vides producen es de gusto tanto mejor cuanto
más levantado está el yugo adonde suben.

Tras la colocación de estacas y yugo, viene la tarea del 20
atador, cuya primerísima preocupación debe ser, según dije
antes, mantener recta la cepa y no seguir la curvatura del
puntal, para evitar que un soporte torcido dé forma a la vid a
semejanza suya. Lo cual importa mucho, no sólo para la be-
lleza de la planta, sino para su robustez, su fecundidad y su
perdurabilidad. Y es que a un tronco derecho corresponde 2
una médula del mismo tenor, y a través de ella fluye más fá-
cilmente —al igual que por un camino expedito y sin reco-
do— el alimento de la Madre Tierra hasta llegar a lo más al-
to; en cambio, las que están torcidas no reciben el flujo de
savia de manera uniforme[34] porque los nudos son un estorbo
y el propio recodo dificulta, como con espasmos[35], el paso
del jugo que viene del suelo.

[33] La humedad que la niebla desprende y se adhiere a las plantas; cf. la expresión «niebla llovedora».

[34] Mantengo aquí la lectura de Hedberg, que es también la de los códices S y A: *aequaliter alliduntur; allido* (< *ad-laedo)* es verbo transitivo que alude a las olas rompiendo en la costa, por ejemplo. Como ya vieron Gesner y Schneider, la metáfora puede mantenerse referida a la savia que afluye al conducto de la médula.

[35] Ni Ash ni otros traductores parecen entender adecuadamente el sentido de la voz *salebra*.

3 Así que, cuando la vid ha alcanzado el extremo de la es-
taca, se sujeta con una cuerda a fin de que no se venga abajo
doblándose con la cargazón del fruto. Luego, desde el punto
que se ha atado más cercano al yugo, se tienden los brazos
en direcciones distintas y las ramas que quedan por encima
se doblan hacia abajo tendiendo a formar un círculo, y lo
que cuelga del yugo se llena de uva; a su vez, la curvatura
4 hace brotar sarmientos junto a la atadura. Algunos alargan
más arriba del yugo la parte que nosotros echamos para aba-
jo y la retienen con muchas mimbres enlazadas. Mi parecer
es que no merecen nuestra aprobación, pues ni las lluvias ni
las rosadas o el granizo hacen a los ramos que cuelgan tanto
daño como a los que están atados y, por así decir, enfrenta-
dos a las borrascas. No obstante, esas mismas ramas que
cuelgan deben atarse antes de que sus frutos maduren, con
las uvas pintando todavía y acerbas, para reducir la posibili-
dad de que se pudran con los rocíos o sean asoladas por los
5 vientos o las fieras. En el *decumanus*[36] y las calles, hay que
doblar los sarmientos hacia adentro para que no los estro-
peen los que por ahí circulan, al tropezar con ellos.

Tal es, sin duda, la técnica para llevar la vid al yugo a su debido tiempo; en cambio, la vid que resulta débil o corta, debe reducirse a dos yemas al objeto de que eche una rama mucho más fuerte que inmediatamente suba hasta el yugo.

Cómo debe podarse la viña joven

21 La poda de una cepa de cinco años no es otra que darle forma como empecé a decir arriba, y que no se extienda en demasía, sino que la cabeza del tronco quede aproximadamente a

[36] Vía de separación más ancha entre parcelas; véase la nota a III 20, 4.

la distancia de un pie más abajo del yugo, y que sus cuatro brazos —que algunos llaman *duramenta*[37]— la dividan en otras tantas secciones. Bastará de momento que estos brazos produzcan un ramo fértil cada uno, hasta que alcancen la debida robustez. Luego, cuando al cabo de unos años hayan llegado a una edad juvenil —si así puede decirse—, es difí-
cil determinar cuántos sarmientos deben dejarse. Pues un te- 2
rreno rico pide muchos, y uno magro más bien pocos, dado que una vid viciosa —a no ser que el fruto la contenga— desflorece mal y se va toda en rama y hojas, mientras que la endeble sufre cuando está cargada.

Así pues, en tierra pingüe podremos imponer dos vástagos a cada brazo, sin llegar no obstante a cargarlos con un número mayor del que supondría que una sola cepa sirviera a ocho ramos, salvo que su exagerada fertilidad demandara más. Y es que la cepa cuyas ramas se extienden superando
esa cifra tiene más traza de pérgola que de viña[38]. Ni debe- 3
mos consentir que los brazos sean más gruesos que el tronco; antes bien, hemos de cortar constantemente las ramas endurecidas de más arriba (siempre que hayamos permitido que de sus lados salgan nuevos vástagos) para que no sobrepasen el yugo, sino que la vid se renueve siempre con sarmientos jóvenes, los cuales, si llegaran a crecer lo bastante, se pondrán encima del yugo. Mas si alguno de ellos se quebrara o fuera de escasa envergadura, y ocupa un lugar a propósito, a partir del cual es menester renovar la vid al siguiente año, desmóchese para pulgar —que unos llaman «guardián», otros «garrancho», algunos «reserva»—, es decir, un sarmiento de dos o tres yemas; cuando desde él se

---

[37] Los viticultores españoles llaman «cordones» a estas ramas principales, endurecidas, que salen de la cepa.

[38] Véase en III 9, 2 la distinción entre la viña normal emparrada sobre yugo y el sistema, más amplio y complejo, de la *pergula*.

hayan desarrollado las ramas productivas, se corta cuanto del viejo brazo queda por arriba, y así rebrota la vid a partir del sarmiento joven.

Y hay que mantener permanentemente este procedimiento propio de las viñas establecidas como es debido.

Rehacer las viñas mal formadas

22 Mas en caso de haberlas recibido formadas de otro modo, cubierto ya el yugo por causa del descuido de muchos años, habrá de considerarse cómo son de largas las ramas duras[39] que excedan la medida antes mencionada. Y es que si fueran de dos pies o poco más, todavía podría la vid entera ponerse bajo el yugo, siempre que haya una estaca arrimada al tron-
2 co. Pues se retira la estaca de la cepa y se clava alineada con ésta en mitad del espacio entre los dos liños; a continuación se lleva de través la vid hasta el tutor y con esto queda colocada bajo el yugo. Ahora bien, si las ramas endurecidas de la cepa se han hecho más largas, habiendo alcanzado el cuarto o incluso el quinto rodrigón, rehacerlas exige más gasto: propagada con mugrones (que son muy de nuestro gusto), por ejemplo, se consigue con mucha prontitud.

3 Aunque éste es el procedimiento si la superficie del tronco está vieja y corroída; en cambio, si está fuerte y entera, requiere menos trabajo, porque, excavada la vid en tiempo invernal, se le echa abundante estiércol, se le da una poda en corto y entre el cuarto y tercer pie desde el suelo se le hace una herida en lo más verde de la corteza con el extremo puntiagudo de la herramienta[40]. Después se entremezcla

---

[39] Columela dice *duramina:* los *duramenta* del capítulo anterior y de poco más abajo.

[40] Esta herramienta será probablemente la podadera o *falx uinitoria* descrita luego, en el capítulo 25.

bien la tierra con frecuentes cavas, de modo que la vid pue-
da verse estimulada y sacar un pámpano, en particular allí
donde se la hirió[41].

De hecho, las más veces sale de la cicatriz un brote que, 4
caso de alcanzar considerable largura, se deja crecer como
vástago; si queda más corto, se deja para pulgar; si es real-
mente exiguo, para nudo[42]. Éste puede formarse a partir de
cualquier brote fibroso, por pequeño que sea; en efecto,
cuando de lo duro ha salido un pámpano de una o dos hojas,
siempre que dure lo suficiente y si no ha sido cortado hasta
el nudo ni podado, echa la primavera siguiente una rama vi-
gorosa que, una vez fortalecida y convertida en una especie
de brazo, admite que se le quite la parte desarrollada en ex-
ceso de esa rama dura y, hecho esto, que pueda ponerse bajo
el yugo lo restante. Muchos, buscando ahorrar tiempo, des- 5
mochan las tales cepas por encima del cuarto pie sin ningún
temor de semejante tajo, porque la naturaleza de la mayoría
de las cepas suele adaptarse de manera que rebrotan junto a
la cicatriz con hojas nuevas. Pero en absoluto merece nues-
tra aprobación este proceder, dado que una herida tan gran-
de —salvo que tenga situada encima una rama en buen esta-
do que pueda rehacer la planta[43]— se quema con el ardor
del sol, y luego se pudre con rocíos y aguaceros.

No obstante, cuando no hay más remedio que cortar una 6
cepa, es aconsejable excavarla primero y cortarla enseguida
un poco por debajo del nivel del suelo, para que la tierra su-
perpuesta la proteja de la fuerza del sol y deje pasar a los ta-
llos jóvenes que salgan de las raíces, cuyo objeto será juntarse
con las estacas o bien, si hay algunas libres en la cercanía,

---

[41] Cf. PALAD., XII 3.

[42] Con la apariencia de una verruga o protuberancia: *furunculus* es el vocablo empleado por Columela.

[43] Permitiendo que el corte se suelde y cure.

7 vestirlas con mugrones. Estas operaciones, empero, habrán de hacerse así si las viñas han sido plantadas con una profundidad suficiente y no tienen raíces deslizándose a flor de tierra, y si son de buena clase. Pues, de otro modo, el esfuerzo se hará en vano, ya que las de mala casta mantendrán su natural originario, incluso renovadas; y en cuanto a las que apenas se agarran a la capa superficial del suelo, se
8 echarán a perder antes de fortalecerse. Así que, en el primer caso mejor será injertar la viña con púas más productivas; en el segundo, habremos de arrancarla de raíz y replantarla, siempre que nos mueva a hacerlo la buena calidad del terreno (cuando ha decaído por culpa de éste, nuestra opinión es que de ningún modo hay que volverla a plantar).

Además, inconvenientes del terreno que por lo común conducen a la destrucción de los viñedos son la delgadez y esterilidad de la tierra, el exceso de humedad salobre o amarga, la ubicación abrupta y escarpada, la hondonada demasiado sombría y sin sol, también el *tophus* arenoso o el sábulo más pobre de lo normal, así como el cascajo solo, sin mezcla de tierra, y otras condiciones semejantes que puedan
9 darse, que no proporcionan alimento a la vid. De todas maneras, si la viña está libre de estas o parecidas desventajas, puede renovarse mediante el procedimiento aconsejado en el libro anterior[44]; mientras que los viñedos de mala casta, que son improductivos por estériles, aunque crezcan robustos, se remedian con injertos, según dije. De ellos trataremos en su momento, cuando lleguemos a exponer ese asunto[45].

23 Ahora, como parece que hemos hablado poco de la poda de las viñas, completaremos con mayor atención esta parte, especialmente imprescindible, del plan de mi exposición.

---

[44] Véase III 11, 4 y 18, 1.

[45] En el capítulo 29, *infra*.

La poda de la viña

Así pues, parece adecuado dar comienzo a la poda, si en la comarca donde tenemos el cultivo lo permite la benigna y templada suavidad del clima, después de los idus de octubre, hecha ya la vendimia; a condición, no obstante, de que hayan caído antes las lluvias equinocciales y los sarmientos hayan alcanzado una madurez adecuada (pues el tiempo seco determina que la poda se haga más tarde). Mas si la dis- 2
posición del tiempo —el frío, las rosadas— anticipa la dureza del invierno, retrasaremos esta ocupación a los idus de febrero. Cosa que podremos hacer si la hacienda es de dimensiones reducidas, porque donde la vastedad del campo nos veda la elección del momento, convendrá podar en tiempo frío las partes más robustas del viñedo, las más endebles en primavera u otoño; es más, podaremos las vides orientadas según el eje del mediodía[46] durante el solsticio de invierno, y las que miran al aquilón[47], durante la primavera y el otoño. Y no hay duda de que la naturaleza de estas plan- 3
tas[48] es tal que producen más ramaje cuanto más pronto es recortado éste, y más fruto cuanto más tarde.

Sea cual fuere, en fin, el tiempo en que el viñador aco- 24
mete esta tarea, tres cosas principales habrá de observar: la primera, que piense sobre todo en el fruto; después, que elija

---

[46] Con gran exposición solar, por tanto.

[47] Es decir, al norte.

[48] Columela utiliza el término *uirgulta (<uirga),* que suele designar matas y arbustos, maleza; lo traduzco aquí por el quizá demasiado genérico «plantas», pues el específico para «arbusto» sería *frutex* (cf. III 1, 2; *árb.* 1, 2).

desde entonces para el año siguiente las ramas más fértiles; y luego, además, que procure a la cepa una vida lo más duradera posible. Pues pasar por alto cualquiera de estas cosas ocasiona al dueño gran perjuicio.

2 Por otro lado, dividida la vid como está en cuatro secciones[49], mira a otras tantas partes del cielo; orientaciones que, al poseer cualidades opuestas entre sí, reclaman igualmente un tratamiento diverso acorde con las características de su situación en las secciones de las vides. De ahí que los brazos que están expuestos al septentrión hayan de recibir muy pocos cortes; menos aún si los podamos cuando ya los
3 fríos (que queman las heridas) se echan encima. Así que sólo dejaremos crecer una única rama cercana al yugo y un solo pulgar de reserva[50] por debajo de ella para renovar un año después la vid. Al contrario, en la del mediodía déjense crecer muchos sarmientos que den sombra a la madre cuando ésta padezca con los ardores del estío y eviten que el fruto se seque antes de madurar. En la poda de lo que mira al levante y al poniente no hay, en verdad, diferencia significativa, puesto que la vid recibe el sol igual número de horas en
4 una orientación y en otra. De manera que la cantidad de sarmientos será la que dicte la fertilidad del suelo y de la propia cepa. Tales son los preceptos que deben seguirse en general; los que vienen ahora se refieren a aspectos concretos.

Pues bien, empezando por la parte más baja de la vid —por sus cimientos, como si dijéramos—, habrá que retirar siempre con la *dolabella* la tierra en torno a la base del tron-

[49] Probable referencia a la división «en estrella» de las ramas de la cepa; cf. *supra*, IV 17, 4.

[50] Columela lo llama *custos* (literalmente, «guardián»); cf. *supra*, IV 21, 3.

co[51]; y si un vástago —que los campesinos llaman *suffrago*[52]— está unido a las raíces, hay que quitarlo cuidadosamente y con el hierro dejar liso el corte para que repela las aguas del invierno. Pues vale más arrancar después el vástago que rebrote, que dejar una herida rugosa y con nudos; en efecto, en el primer caso cicatriza rápidamente, en el segundo se le va haciendo una cavidad y acaba pudriéndose.

Luego de habernos ocupado de los —por así decir— 5
pies, examinaremos las piernas en sí, los troncos, a fin de eliminar el chupón que haya brotado o el nudo semejante a una verruga, salvo que la vid, al desbordar el yugo, necesite renovarse desde la parte inferior. Mas si el ardor que emana del sol ha secado del todo[53] la parte vieja del tronco, o bien las aguas y los bichos dañinos que barrenan las médulas han hecho un hueco en la cepa, convendrá limpiarla quitando con la *dolabella* cuanto haya quedado muerto, y raer luego con el hocino hasta llegar a lo vivo, para que la cicatriz se produzca a partir de la corteza verde. Y no presenta mayor 6
dificultad untar enseguida las heridas alisadas con tierra que previamente habrás humedecido con alpechín, pues esta clase de untura repele la carcoma y las hormigas, y además protege la cepa del sol y las lluvias; por lo cual la herida cicatriza más rápidamente y la cepa mantiene el fruto lozano. Hay que arrancar también, hasta lo vivo, la corteza seca y resquebrajada que cuelga por lo alto del tronco, porque por

[51] El término empleado es *crus* («canilla», parte baja de la pierna), según la habitual analogía entre las partes del cuerpo y las de la vid.

[52] Etimológicamente, *suffrago* se relaciona con *sub-*fra(n)go* en la acepción de «torcer», «doblar» (véase *DELL*, s. v.) y suele designar el mugrón, aunque aquí se trata más bien de un sarmiento pampanero o chupón.

[53] Hasta dejarla sin savia, pasmada, se entiende.

un lado la vid —liberada de inmundicias, por así decir— se robustece mejor, y por otro procura menos hez al vino. Y asimismo hay que quitar y raer con el hierro el musgo que a modo de grilletes aprieta, pegado a ellas, las canillas de las vides, debilitándolas con su podre y horrura.

7 Esto en la parte más baja de la vid. Vienen ahora igualmente las normas que deben tenerse en cuenta relativas a la cabeza. Los cortes que se dan a la vid en lo duro deben hacerse al sesgo y en redondo, pues se curan más pronto y, mientras no han cicatrizado, despiden el agua con más facilidad. Los horizontales reciben más líquido, reteniéndolo además. Huya el viñador especialmente de este fallo. Corte los sarmientos desarrollados a lo ancho, los viejos, los que han brotado mal, los retorcidos, los que miran para abajo; permita que crezcan los jóvenes y fructuosos, los derechos. Conserve los brazos tiernos y verdes, pode con el hocino los secos y viejos; quite los espolones del año de los sarmientos
8 «guardianes»[54]. Cuando la vid haya alcanzado unos cuatro pies sobre el suelo, dispóngala con igual número de brazos, orientado cada uno de ellos en la dirección de cada una de las partes del yugo cruzado en aspa; deje luego crecer a cada brazo un solo vástago, si la vid fuere más endeble, o bien dos, si más gruesa, póngalos por encima del yugo y déjelos que caigan.

9 Habrá que recordar, no obstante, que no debemos permitir que haya dos ramas en el mismo liño y en un solo lado del brazo; pues la vid se ve sobremanera perjudicada cuando el esfuerzo no está repartido por igual entre todas las partes del brazo y no dispensa el jugo a sus vástagos en porciones

[54] Traduzco por «espolones» lo que Columela llama, literalmente, «uñas» *(ungues):* cf. André, *Léxique...*, pág. 335; sobre los «guardianes», cf. IV 21, 3, y *árb.* 5, 1.

iguales, sino que es absorbido por un solo lado; la conse-
cuencia es que la vena cuyo líquido es consumido por com-
pleto, como herida por el rayo, se seca.

Evítese asimismo el vástago «horquillero», el que suele 10
brotar en medio de la horquilla; los campesinos le dan dicho
nombre en razón de que, al haber salido entre los dos brazos
—donde la vid se divide—, es como si asediara la garganta
y se hiciera con el alimento de ambas ramas, arrastrándolo
hacia sí. En consecuencia, esos mismos campesinos tienen
buen cuidado de podarlo y rebajarlo hasta el nudo, tratándo-
lo como el competidor que es, antes que se consolide. Aun-
que si se ha fortalecido tanto que ha llegado a dañar a uno
de los dos brazos, se quita el más débil y se deja que crezca
el propio «horquillero». Pues, una vez cortado el brazo, la 11
madre suministra las fuerzas por igual a una y otra parte.

De manera que has de situar la cabeza de la cepa un pie
por debajo del yugo, desde donde puedan extenderse —co-
mo dije— cuatro brazos con los que la vid irá renovándose
cada año al ser podados los sarmientos viejos y dejados cre-
cer los nuevos, selección que debe hacerse a conciencia:
pues donde hay gran abundancia de ramas el podador procu-
rará no dejar ni las más cercanas a lo duro (es decir, las que
salen del tronco y la cabeza de la cepa) ni, a la inversa, las
más apartadas; y es que si aquéllas apenas aportan algo a la
vendimia porque el fruto que traen es exiguo y en la práctica
son como chupones, éstas agotan la cepa al cargarla con
demasiados racimos y alcanzar en su desarrollo la segunda o
tercera estaca, lo cual dijimos que era un error. Lo mejor, 12
por tanto, es dejar crecer los vástagos de la parte media del
brazo, que no defraudarán nuestras expectativas de vendi-
mia ni consumirán la energía de su cepa. No faltan quienes
muestran mayor avidez en la obtención del fruto y dejan
crecer los vástagos últimos y los de en medio, cortando ade-

más para «guardián» el sarmiento más cercano a lo duro, cosa que en mi opinión en absoluto debe hacerse, a menos que las fuerzas del terreno y de la cepa lo permitan (pues se cubren de racimos hasta el punto de no poder llevarlos a sazón si no les asiste la calidad de la tierra y la fecundidad de la cepa misma).

13 No hay que recortar para pulgar un sarmiento de reserva o «guardián» cuando los ramos que se espera van a traer fruto están ubicados en lugar apropiado, pues una vez los hayas atado y doblado mirando al suelo, harás que broten
14 ramas por debajo de la atadura. Pero si la vid se hubiera extendido desde la cabeza más lejos de lo que consiente la práctica de los agricultores y se hubiera deslizado con sus brazos hasta alcanzar los techados ajenos de los yugos[55], dejaremos un «guardián» fuerte y lo más cercano posible al tronco, de dos o tres nudos, a partir del cual al año siguiente —como si fuera un pulgar— brote una rama que se convierta en brazo; de este modo, la vid podrá contenerse dentro del yugo, una vez cercenada y reconducida.

15 Mas a la hora de dejar crecer el «guardián» habrán de observarse sobre todo las siguientes normas. La primera, que la herida no esté orientada hacia arriba, mirando al cielo, sino mejor hacia abajo, mirando al suelo —pues de esa manera no sólo se protege ella misma de las heladas, sino que quedará resguardada del sol—; luego, que el corte no se haga semejante a una flecha, sino a una pezuña —pues aquélla hace que muera, antes y con una extensión mayor;

[55] Es decir, la parte superior o cubierta de otros yugos. Columela emplea el término *compluvia,* dada la analogía entre el techo y la cubierta formada por el emparrado; cf. Plinio, XVII 166.

ésta, que se atrofie, más tarde y en menor espacio—[56]. Y hay que evitar especialmente algo que también veo que, muy equivocadamente, suele hacerse, y es que, con tal de satisfacer un prurito estético, para que el «guardián» sea más corto y parecido a un garrancho, recortan el sarmiento hasta el nudo. Y es cosa de lo más perjudicial, porque la 16
yema situada al lado mismo de la herida padece con las rosadas y el frío, así como luego con el bochorno. De modo que lo mejor es seccionar el sarmiento de reserva más o menos a mitad del cañuto y hacer el corte inclinado después de la yema, para evitar —según ha quedado ya dicho[57]— que llore encima y ciegue el botón que comienza a brotar.

Si no fuera posible formar un garrancho, búsquese cerca 17
un nudo que, incluso podado muy corto a manera de verruga, pueda producir la primavera siguiente una rama que destinaremos a brazo de la cepa, o a traer fruto. Si tampoco lo encontramos, habremos de herir a hierro la cepa ulcerándola en el punto donde nos interese hacer brotar el pámpano. Y en fin, mi firme parecer en cuanto a las ramas mismas que preparamos para la vendimia es que hay que librarlas de zarcillos y brotes de segundo orden[58]. Ahora bien, al cercenar és- 18
tos el procedimiento difiere del utilizado para cortar los que salen del tronco, pues cuanto nace de lo duro se corta hasta el nudo aplicando el hocino sin contemplaciones y se rae pa-

---

[56] Entiendo que el corte debe imitar el contorno de un casco de caballería, de forma oblonga y superficie menor que el más alargado y extenso en forma de flecha.

[57] Cf. IV 9, 2.

[58] Esto es, «desnietarlas», según dicen en algunas comarcas con expresión que se ajustaría perfectamente al texto latino, que llama *nepotes* («nietos») a estos brotes secundarios; los brotes primeros serían *filii,* y también se dice «deshijar».

ra que cicatrice más rápidamente; en cambio, lo que se ha
desarrollado partiendo de lo tierno —como un brote secun-
dario o «nieto»— se poda con más tiento porque suele tener
pegada a él, a un lado, una yema que hemos de procurar no
arrancar con el hocino. En efecto, si, aplicada la herramien-
ta, das el corte demasiado ceñido al nudo, o bien te llevas la
yema por delante o bien resulta malherida; y ello será moti-
vo de que la rama que eche luego al brotar sea endeble y
menos productiva, y hasta la dañen más las ventadas, como
débil desarrollo que es, a partir de una cicatriz.

19 Y en lo que respecta a la longitud de la propia rama que
dejamos crecer, resulta difícil de precisar, si bien la mayoría
permite que crezca hasta el punto en que, tras doblarla y de-
jarla caer por el yugo, no llegue a tocar el suelo. A nuestro
juicio, hay aspectos que deben examinarse más detenida-
mente, empezando por la complexión de la vid —pues si es
robusta, aguanta un ramaje más amplio—; sin olvidar tam-
poco la sustancia de la tierra (si el terreno no es pingüe, por
más fuerte que la vid sea, pronto la mataremos dejando que
20 la consuman vástagos demasiado largos). Ahora bien, la
consideración de las ramas largas tiene que ver no con su
longitud sino con el número de yemas, pues cuando la dis-
tancia entre los nudos es mayor, cabe dejar crecer la rama
hasta el punto de que casi llegue a tocar el suelo (dado que,
a pesar de ello, los pámpanos que eche serán pocos). Mas
cuando los cañutos se comprimen y los botones abundan, el
sarmiento —aunque sea corto— verdea con los muchos ra-
mos y rebosa de fruto en abundancia; en vista de lo cual,
necesariamente hay que poner un límite a esta clase de vás-
tago en particular, de manera que no se vea cargado con
pámpanos productivos demasiado desarrollados y que el vi-
ñador pueda tener en cuenta si la producción de la vendimia
21 anterior fue copiosa o no. Pues tras la abundancia de fruto

hay que dar un descanso a las vides y, en consecuencia, podar corto; tras la escasez, hay que urgir la producción.

Y, además, somos partidarios de esta recomendación principal: que todas esas tareas se lleven a cabo con herramientas resistentes y, a la vez, muy afiladas y puntiagudas. Porque un hocino romo, de filo embotado, débil, retrasa al podador, con lo que hace menos faena y da más trabajo al viñador; pues ya sea que el filo se dobla —como sucede cuando el hocino es endeble—, ya sea que penetra muy despacio —como ocurre cuando la herramienta es roma y sin afilar—, se necesita un esfuerzo mayor. Luego, también los cortes rugosos y desiguales lastiman las vides, porque no se acaba la cosa con un solo golpe sino con una serie de golpes
repetidos. De ahí que a menudo lo que había de cortarse 22
quede roto, de modo que la vid, desgarrada y escabrosa, va pudriéndose con las aguas sin que las heridas lleguen a sanar. En consecuencia, hay que advertir encarecidamente al podador que tenga bien afilada su herramienta[59], haciéndola lo más parecida que pueda a una navaja, y que sepa qué parte del hocino ha de usarse en cada operación, pues tengo averiguado que muchos, por no saberlo, han echado a perder los viñedos.

En cuanto a la forma de la hoz del viñador, tiene la si- 25
guiente disposición: la parte más cercana a la empuñadura, cuyo filo es recto, recibe el nombre de «cuchillo» por ser semejante a uno; la que traza una curva, «seno»; la que viene a continuación de la curva, «tranchete»; la que luego tiene forma de gancho se llama «pico»; encima de ésta hay una especie de media luna que recibe el nombre de «hacha»; y

[59] Literalmente, «que alargue...» o «que haga más amplio y mejor el filo de su herramienta»; el verbo usado *(prolixo)* es un hápax.

algo así como un remate, que mira adelante, se llama «punta»[60]. Cada una de estas partes cumple funciones propias, siempre que el viñador esté al corriente de cómo utilizarlas.
2 Pues cuando tiene que cortar algo apretando con la mano hacia delante, usa el «cuchillo»; y cuando ha de tirar hacia atrás, el «seno»; cuando ha de alisar, el «tranchete»; cuando tiene que hacer una incisión, el «pico»; cuando ha de cortar de golpe, el «hacha»; cuando tiene que limpiar un sitio estrecho quitando algo, la «punta». Con todo, la mayor parte del trabajo en la viña debe hacerse tirando del hocino[61] más que dando golpes[62], pues el corte que se hace de aquel modo con una sola pasada queda liso, ya que el podador aplica primero el hierro, de manera que corta lo que ha decidido
3 cortar. Quien emplea los golpes para trabajar la vid, si —como ocurre a menudo— ha fallado en su propósito, hiere la cepa al tener que repetirlos. Así que la poda que se hace «acompañando» la hoz con la mano es —como acabo de exponer— más segura y provechosa que la que se hace a golpes.

26 *Cómo rodrigar la viña*

Terminadas estas tareas, sigue —como ya dijimos antes[63]— el cuidado de rodrigar y emparrar la viña; y para hacerlo con solidez es mejor el puntal que la estaca[64], y no un puntal cualquiera, pues se lleva la palma, una vez partido

---

[60] Los términos latinos correspondientes son: *culter* – *sinus* – *scalprum* – *rostrum* – *securis* – *mucro*.

[61] Columela dice *ductim:* es decir, «acompañando» la fuerza de la mano a la herramienta en su función.

[62] El adverbio correspondiente es *caesim:* como se trabaja con el hacha, por ejemplo.

[63] Cf. IV 12, 1.

[64] La voz *palus* designa un palo o estaca, una rama o tronco delgado; el puntal, *ridica,* es un madero, más grueso y fuerte que la estaca, preparado para una función más duradera.

mediante cuñas, el olivo[65]; luego el roblee, el alcornoque y otros árboles semejantes que pueda haber[66]. El tercer lugar como rodrigón lo ocupa el puntal rollizo[67]; y el más reconocido de esta clase es el de enebro, seguido por el de laurel y el de ciprés. Tampoco van mal para este cometido las sabinas silvestres, e igualmente merecen aprobación en su uso como soporte los saúcos[68]. Estos rodrigones, o parecidos,

---

[65] El texto está corrompido; mantengo la lectura de Hedberg, parecida a la de Ash, mientras que Richter lee *fissa olea; ⟨ergo⟩ tum quercus...*, incorporando un *ergo* muy problemático. Cabría considerar la posibilidad de que, en lugar del olivo cultivado, Columela hable aquí del silvestre *(oleaster, oleastrum)*.

[66] *... ac si qua sunt similia robora:* entiendo aquí el término *robor* como un genérico que incluye especies diversas del género *Quercus*. Sobre *quercus* y *robur*, que designan varias especies de encinas y robles, véase André, *Les noms de plantes...*, págs. 213 y 218. A pesar de esta referencia genérica, la distinción entre encinas *(Quercus ilex* L.) y robles *(Quercus robur* L.) es sencilla si atendemos al carácter de la hoja, verde y perenne en aquéllas, caediza en éstos (sólo la *Quercus sessiliflora* Salisb. mantiene las hojas —aunque rojizas; de ahí su identificación con el *robur* de los romanos— durante el invierno); y el mismo Columela parece distinguirlos claramente: cf. V 8, 7. Por lo demás, el pasaje ha sido transmitido por los principales manuscritos con corruptelas en los fitónimos; se impone, pues, cierta cautela.

[67] La distinción que aquí se establece entre *pedamen teres* o «madero rollizo» (en redondo) y *ridica* o «madero escuadrado» ilumina el sentido de *cuneis fissa* («partido mediante cuñas»). Mientras que la *ridica* se escuadra, abriéndola con cuñas y exigiendo mayor trabajo, el *pedamen teres* simplemente se desbastaba, manteniendo una forma redondeada.

[68] Nuevo *locus corruptus;* Hedberg lee *sabinae* aceptando la enmienda —ciertamente audaz, si atendemos a los manuscritos— de Sobel; Ash, en cambio, no acepta esa enmienda y lee, con anteriores editores, *pinus;* descontento, Richter propone, mediante la comparación con Plinio, XVII 174, *...silvestres sabuci sataeque; et laburnei probabilis usus statuminis* = «...los saúcos silvestres y los cultivados; y merece aprobación en su uso como soporte el codeso.» La propuesta de Richter resulta arriesgada, si bien es cierto que el *textus receptus* es insatisfactorio. Inconveniente para la lectura *sabinae* (de Hedberg, siguiendo a Sobel): que la

hay que revisarlos después de la poda, para desbastar y agu-
2 zar lo que se haya podrido. Y a unos, a los que están intactos, hay que darles la vuelta; otros, que están deteriorados o son más cortos de lo debido, hay que retirarlos y cambiarlos por otros en condiciones; hay que levantar los que estén por el suelo y enderezar los que se hayan torcido. En cuanto al yugo, si no hace falta sustituirlo, pónganse ataderos nuevos para mantenerlo bien; si parece que hay que renovarlo, antes de aplicar la vid a la estaca, únase con varas o cañas, y sólo entonces —tal y como dijimos que había de hacerse en el caso de la viña joven[69]— ataremos la vid al rodrigón, junto a la cabeza y por debajo de los brazos (operación que no habrá de hacerse todos los años en el mismo punto, para evitar que el atadero entre en la cepa, cortándola, y la estrangule).

3 Después colocaremos los brazos en cuatro direcciones bajo la estrella[70] y los ramos tiernos los ataremos por encima del yugo —no violentando en absoluto su natural, sino que los iremos torciendo suavemente hasta donde cada uno consienta, procurando que no se rompan al doblarlos y que no pierdan las yemas ya hinchadas. Y cuando dos ramas se guían por una misma parte del yugo, póngase entre ellas un

especificación *silvestres* hace suponer una contraposición o distinción respecto de unas sabinas *satae* o *satiuae;* pero, que sepamos, las sabinas no eran cultivadas por los romanos (sí el pino o el saúco). Este inconveniente, es de suponer, habrá sido tenido en cuenta por Richter. Posible obstáculo para la lectura de éste: ¿hasta qué punto puede ser usado como soporte de viña el *laburnum,* que sería un arbusto más que un árbol si lo identificamos con *Cytisum laburnum* L. (cf. André, *Les noms de plantes...,* pág. 135)? Existe, en fin, la posibilidad de leer *sappini* en vez de *sabinae;* la voz *sappinus* designaba varias especies del género *Picea* (que es otra posibilidad; *picea* aparece en Virgilio y Plinio), silvestres o cultivadas.

[69] Cf. *supra,* IV 12-13.

[70] Cf. *supra,* IV 17, 6.

palo, y discurran los sarmientos separados por los «compluvios»[71] de los yugos y miren al suelo con sus puntas, como sumergiéndose. Para hacer esto como debe ser, recuerde el 4
atador que no debe retorcer el sarmiento, sino solo curvarlo y amarrarlo, y que toda la rama que está a punto de poder echarse hacia abajo ha de ponerse por sobre el yugo, para que cuelgue apoyada sobre la vara, mejor que del atadero. Pues muchas veces he visto que, sin darse cuenta, los campesinos ponen el sarmiento por debajo del yugo y lo atan a él de manera que queda colgada sujeta sólo por el atado de mimbre; en estas condiciones, la cepa, cuando recibe el peso de pimpollos y racimos, se rompe.

Luego de disponer así las cepas, nos apresuraremos a 27
limpiar los viñedos, librándolos de sarmientos y restos de madera que habremos de recoger, no obstante, estando el terreno seco; evitaremos así que una tierra lodosa pisoteada dé más trabajo al cavador, a quien hemos de llevar a las viñas sin dilación, mientras éstas permanecen todavía dormidas, pues si lo mandas allí cuando están hinchadas y brotando, echará al suelo buena parte de la vendimia. Así pues, antes que arrojen, por los días en que se pasa del invierno a la primavera, hay que excavar las viñas cuanto más hondo mejor, para que muevan con más gozo y lozanía. Y cuando estén ya frondosas, hay que marcar un límite a los tallos tiernos antes que se desarrollen del todo. Y el mismo viñador 2
que antes se sirvió del hierro pode con la mano ahora esos pimpollos, ataje las sombras y abata los pámpanos inútiles; y es que esta operación, hecha a conciencia, es del mayor provecho, siendo así que incluso beneficia más a las vides el despampano que la poda. Pues ésta, aunque hace mucho

[71] Véase *supra*, IV 24, 14.

bien, no deja por ello de causar heridas y cortes; aquél es un
remedio más suave, sin lesiones, que facilita la poda del año
3 siguiente. Además, reduce el número de cicatrices en la ce-
pa, porque el punto donde se ha quitado algo verde y tierno
sana rápidamente; y añádase que las ramas que traen fruto
se robustecen más y los racimos maduran perfectamente, al
recibir el sol sin obstáculo alguno.

4 En consecuencia, es propio del viñador discreto y de
mucha experiencia considerar y poner en claro en qué sitios
debe dejar crecer las ramas cada año, quitando no sólo los
sarmientos estériles sino también los fructuosos, caso de que
se hayan multiplicado en número excesivo; y es que sucede
que algunos botones echan tres pimpollos, de los que hay que
quitar dos para que críen un solo vástago más fácilmente.
5 Así que el labrador inteligente considerará si la vid se ha
cubierto de fruto en cantidad mayor de la que pueda llevar a
buen término. Querrá, por tanto, no sólo quitar las hojas su-
perfluas —cosa que siempre debe hacerse— sino echar al
suelo ocasionalmente una parte de la producción para alige-
rar la cepa sobrecargada por su propia fertilidad. Y un des-
pampanador diligente lo hará por varios motivos, incluso si
6 el fruto no excede la cantidad que puede llegar a madurar. Y
si en anteriores años consecutivos la cosecha ha sido copio-
sa, bueno será que, bien sujeta, descanse y se rehaga la vid,
si hemos de mirar por los futuros sarmientos. Pues cercenar
las puntas de los vástagos a fin de reprimir un crecimiento
desmesurado o quitar los pámpanos situados en la parte dura
del tronco —salvo que hayamos de conservar uno o dos pa-
ra renovar la vid—, así como arrancar de la cabeza de la ce-
pa todo lo que brota entre los brazos y limpiar las ramas
duras de pimpollos estériles que asombran la madre inútil-
mente... todo esto es tarea que cualquiera puede realizar,
incluso un niño.

En cuanto al tiempo de despampanar, más vale elegir el 28
que precede a la floración de la vid, aunque cabe hacerlo de nuevo también más adelante[72]. De manera que el periodo central de los días en que se forman los granos tenemos vedada la entrada a las viñas, ya que no va bien mover el fruto cuando está en flor. Mas cuando sale ya de la infancia y entra —por así decir— en la adolescencia, conviene atarlo y desnudarlo de todas sus hojas, y también entonces engordarlo con cavas frecuentes, pues se hace más abundante pulverizando la tierra[73]. No niego que la mayoría de expertos en 2
agricultura que me han precedido se dieron por satisfechos con tres labores de cava[74], entre ellos Grecino, que se expresa así: «Cabe considerar suficiente el cavar tres veces una viña ya formada». Asimismo, Celso y Ático están de acuerdo en que se dan tres impulsos en la naturaleza de la vid o, más bien, de cualquier planta: uno, en virtud del cual brota; otro, por el que florece; y el tercero, que la hace madurar. Pues bien, creen que estos impulsos se ven estimulados por las cavas; y es que la Naturaleza no lleva del todo a cabo lo que quiere a no ser que la ayudes con tu esfuerzo y afán. Y esta dedicación al cultivo de las viñas termina con la vendimia.

Vuelvo ahora a la parte de mi exposición en la que pro- 29
metí instrucciones para injertar las vides y asegurar los injertos.

---

[72] Sobre el despampano, cf. *supra,* IV 6 y *árb.* 11, 2; Plinio, XVII 190.

[73] La *pulueratio* mencionada aquí consiste en cavar la tierra seca en torno a las cepas para reducirla a polvo que, en parte, queda sobre las hojas y el fruto, protegiéndolos del sol y la niebla; cf. XI 2, 60, y *árb.* 12, 1; Plinio, XVII 49.

[74] Cf. Plinio, XVII 188-189.

En qué tiempo hay que injertar

El tiempo del injerto va de las calendas de noviembre a las de junio, según dejó escrito Julio Ático, afirmando que hasta ese mes puede mantenerse la púa sin que mueva. De lo que debemos deducir que no hay que exceptuar parte alguna del año, con tal de disponer de sarmientos «en reposo»[75]. Desde luego yo admitiría sin más que puede ocurrir así tratándose de otras clases de plantas, que son de corteza más
2 sólida y jugosa: en las vides, no va con mi buena fe ocultar que juzgo una temeridad permitir a los campesinos el injerto durante tantos meses. Y ya sé que en los días del solsticio de invierno llega a tomar alguna vez la vid injertada, pero nuestro deber es enseñar a quienes quieren aprender no lo que acontece por azar en una o dos experiencias, sino lo que viene a pasar la mayoría de las veces en virtud de una razón segura. En efecto, si el riesgo hubiera de afrontarse en un número exiguo de cepas, con lo que una mayor atención podría subsanar la temeridad, me siento capaz de dejarlo pasar;
3 mas cuando la vastedad del trabajo ocupa la atención incluso del agricultor más eficiente, debemos eliminar cualquier preocupación. Y es que Ático se contradice al dar sus normas, pues niega que la viña haya de podarse durante el solsticio de invierno; y esto es algo que se prohíbe con razón, a pesar de que la herida que se causa a la vid es menor, porque toda planta queda como pasmada por el frío, y la corteza —por causa de las heladas— no se ve estimulada para cerrar la cicatriz.

4 Y el mismo Ático no desaconseja injertar en esa misma época, y dice que se haga desmochando la cepa en su con-

[75] Traduzco así el verbo *sileo* aplicado a las plantas que están inactivas (descansan, «duermen»), cuando no han brotado.

junto y practicando una hendidura en ese tajo. Pues bien, re-
sulta más apropiado como método de injertar hacerlo ya con
tiempo templado, pasado el invierno, cuando tanto la yema
como la corteza mueven por su natural y no amenaza frío
que pueda quemar ni la púa injertada ni la herida de la hen-
didura. No me parecería mal, en cambio, que los que tienen 5
prisa injertaran la vid en otoño, puesto que la temperatura
ambiental no difiere de la de primavera.

Mas, sea cual fuere la época que uno elige para injer-
tar, sepa que el cuidado que ha de poner en el examen de las
púas no es diferente del que expusimos en el libro anterior
cuando tratamos de la selección de los cabezudos[76]. Tras sa-
car de la vid unas que sean de buena casta, fértiles y lo más
desarrolladas posible, deberá elegir también un día templado
y de viento en calma. Mire luego que la púa sea rolliza, de 6
consistencia firme y médula no esponjosa, y que tenga ade-
más muchas yemas y cañutos cortos. Pues importa mucho
que el sarmiento que se injerte no sea largo, y que tenga, en
cambio, gran cantidad de botones por los que brote. Así
pues, si los cañutos son largos, será necesario recortar la púa
y dejarla con una o dos yemas a lo sumo, para evitar que se
extienda tanto que no pueda aguantar inmóvil las ventadas
de una tormenta o los aguaceros.

Y en cuanto a la forma de injertar, se hace practicando 7
un corte en la vid o perforándola tal cual[77] con un taladro, si
bien es aquélla la forma de injerto más frecuente y la que
conocen casi todos los agricultores, mientras que ésta es más

[76] Cf. III 6.

[77] El texto dice «entera», es decir, «sin practicar corte ni incisión previamente».

rara y pocos la practican. Trataré primero, pues, de la que está más en uso[78].

Del injerto de la vid

8 Normalmente se le hace el corte a la vid por encima del suelo, aunque alguna vez también por debajo, en el sitio donde es más fuerte y no tiene nudos. Cuando el injerto se ha hecho junto al suelo, se tapa la púa con tierra hasta la punta; pero si la hendidura está más levantada del suelo, se reboza cuidadosamente con barro amasado y, tras poner musgo encima, se ata; esto protege el injerto de los calores y las lluvias. La púa se dispone de tal modo que, semejante a un caramillo, venga a embocarse en la hendidura[79], bajo la cual es de desear que haya un nudo que frene, por así decir, esa abertu-
9 ra, impidiendo que la raja vaya más allá. Ese nudo, incluso si está a cuatro dedos de los cortes, aun así convendrá ponerle un atado antes de hender la vid, para evitar que la herida se abra más de lo necesario cuando el tranchete del hocino haya trazado el camino para la púa. En cuanto a la púa-caramillo, debe desbastarse no más de tres dedos, y eso por el lado en que se rae, para que esté liso. Y la raedura se realiza de modo que por un lado llegue a la médula y por el otro se quite hasta poco más de la corteza, y que se forme una especie de cuña, tal que, en punta por abajo, la púa sea por un lado más delgada y más gruesa por el otro, y que, metida por la parte más fina, se ajuste por el lado donde es

---

[78] Sobre la forma de injertar, véase Catón, 41; Plinio, XVII 115-117; Palad., IV 1.

[79] El texto es en este punto de restitución difícil, lo cual se refleja en diferentes propuestas de los editores; mantengo la lectura de Hedberg en la edición de Upsala como mal menor.

más gruesa, alcanzando los dos bordes de la hendidura; pues
no puede soldar si no se junta corteza con corteza de manera
que no haya ningún punto por donde pueda entrar la luz.

No hay un único tipo de sujeción para injerto. Lo asegu- 10
ran unos con mimbres, y hay quienes rodean la hendidura
con corteza interior, pero los más lo atan con junco, que va
muy bien. Y es que el mimbre, una vez seco[80], entra en la
corteza de la vid, cortándola. Por este motivo, nos decanta-
mos por unos ataderos más suaves que, una vez colocados
alrededor del tronco, quedan bien ajustados mediante unas
pequeñas cuñas de caña intercaladas[81]. Mas es de importan-
cia primordial, antes de hacer esto, excavar la cepa y lim-
piarla de raíces someras y de brotes; así como, después de
hacerlo, cubrir el tronco con tierra. Cuando el injerto ha to-
mado, requiere, en cambio, diferentes cuidados.

Pues hay que despampanarlo más a menudo cuando está 11
brotando, y quitarle con mayor frecuencia los chupones que
le salen por los lados y de las raíces; luego, lo que ha creci-
do a partir del injerto hay que sujetarlo para evitar que el
vástago sea abatido por una ventada o sea arrancado, tierno,
el pámpano. Cuando éste se haya desarrollado, hay que pri-
varlo de sus segundos brotes[82], salvo que se dejen para mu-
grones en razón de la pobreza y desnudez del lugar. El oto-
ño aplica después la podadera a las ramas ya hechas. Ahora
bien, la forma de podar que se sigue con los injertos consiste
—cuando no hay ninguna necesidad de mugrón— en llevar
un vástago al yugo y cercenar el otro de tal manera que el
tajo quede a ras del tronco, aunque sin raer nada de lo duro.
El despampano no se hace de distinto modo que con el bar- 12

[80] Se entiende que se utilizaba después de haberlo dejado en remojo.

[81] Entre el tronco y los ataderos.

[82] Esto es, «desnietarlo».

bado joven; en cambio, la poda ha de ser tal que se le ha
de pedir poco durante los cuatro primeros años, hasta que
cicatrice la herida del tronco.

Estas son las pautas en lo que se refiere al injerto me-
13 diante hendidura. En cuanto al que se hace mediante taladro,
es como sigue[83]. En primer lugar, localizar entre las vides
vecinas una de mucha producción de la que puedas acercar,
sin arrancarlo de la madre, un sarmiento a manera de trave-
saño[84] para meterlo por el agujero. Es éste, en efecto, un ti-
po de injerto más seguro y fiable, puesto que incluso si no
prende la primavera inmediata, está sin duda obligado a jun-
tarse en la siguiente, una vez ha crecido; enseguida, se sepa-
ra de la madre y se quita la parte superior misma de la vid
14 injertada, hasta el punto donde el ramo entra en el injerto. Si
no hay disponibilidad de este «travesaño», se elige un sar-
miento que emplearemos en cuanto lo quitemos de la cepa,
y tras raerlo alrededor levemente, quitándole sólo la corteza,
lo ajustamos al agujero; y se reboza alrededor con barro la
cepa taladrada de manera que todo su tronco se ponga al
servicio de los ramos forasteros. Claro que esto no se hace
con el «travesaño», que se mantiene con el pecho materno
mientras agarra.

15 Pero la herramienta que usaban nuestros mayores para
perforar la vid[85] es distinta de la que yo mismo he compro-
bado recientemente que resulta más práctica. Pues el taladro
antiguo, único que los viejos agricultores conocían, produ-
cía serrín y quemaba la parte que había perforado. Después,
la parte quemada difícilmente revivía y rara vez prendía la
estaquilla injertada; más aún, el serrín nunca era retirado sin

[83] Cf. PLINIO, XVII 116; PALAD., III 17, 7.

[84] Cf. VARRÓN, *Agric.* I 8, 4.

[85] Cf. CATÓN, 41, 3-4.

que quedara algo pegado al agujero, de manera que, al interponerse entre uno y otro, impedía que el cuerpo de la estaquilla se ajustara al cuerpo de la vid. Nosotros, tras idear 16 para este injerto el taladro que llamamos «gálico»[86], hemos comprobado que es mucho más adecuado y útil; pues horada el tronco de manera que no quema el agujero, porque no da serrín sino virutas que, una vez retiradas, dejan lisa la herida; y ésta toca más fácilmente toda la superficie de la estaquilla que en ella se asienta, sin que medie la borra que producía el primitivo taladro.

Así pues, ten terminada la labor de injertar las vides po- 17 co después del equinoccio de primavera, e injerta la vid negra en parajes áridos y secos; la blanca, en los húmedos[87]. Ni hay necesidad alguna de amugronarlo[88], con tal de que el tronco no sea demasiado grueso y el injerto, al desarrollarse, llegue a cubrir la herida; y siempre, no obstante, que el hueco dejado por una cabeza de vid muerta no requiera ser ocupado de nuevo. Si es éste el caso, uno de los dos vástagos se entierra para mugrón y al otro se le hace subir al yugo para que dé fruto. Resulta asimismo útil criar los pámpanos que nazcan en el arco del mugrón (de la vid que hayas acodado), para luego —si se presenta la ocasión— poder usarlos como nuevos acodos o dejarlos para fruto[89].

---

[86] Cf. *árb.* 8, 4; Plinio y Palad., *loc. cit.*

[87] El estrecho paralelismo del fragmento anterior, desde el parágrafo 15, con *árb.* 8, 4, ha llevado a algunos editores (Schneider, Ash) a juzgarlo interpolado a partir del *Liber de arboribus.* Cf. Ash, *On Agric.* I, pág. 447.

[88] ¿El injerto?

[89] De nuevo, la inclusión del párrafo precedente plantea problemas de oportunidad y sentido del texto; Schneider y Ash creen que debería ir a continuación del parágrafo 11, con el que coincide en parte del contenido: cf. Ash, *On Agric.* I, pág. 449. Hedberg guarda absoluto silencio al respecto, como en lo que se refiere al fragmento inicial: cf. Hedberg, *L. J.*

30 Ya que hemos expuesto las directrices que parecían ser de utilidad para formar las viñas y cultivarlas, hay que mostrar ahora la manera de aprovisionarse de rodrigones, yugos y mimbres. Todo ello, en efecto, viene a ser como una dote para las viñas, y se prepara de antemano; si falta, el agricultor no tiene razón para plantar viñedos, pues cuanto necesita habrá de ir a buscarlo fuera de la heredad. Y no es sólo que el precio de la compra —como dice Ático— grave las cuentas del campesino, sino que la obtención de esos materiales
2 resulta además muy fastidiosa. Pues hay que acarrearlos en invierno, es decir, en la época más desfavorable. Por ello, habremos de formar con anticipación saucedas para mimbres, cañaverales y bosques (comunes o plantados adrede de castaños). Ático considera que una yugada de mimbreras puede bastar para atar veinticinco yugadas de viña; una de cañaveral, para formar los soportes de veinte; y que una de castañar da para rodrigar el mismo número de yugadas de viña que la de cañaveral abastece de soportes.

3 Un campo regable o muy encharcado cría el mimbrero estupendamente, aunque tampoco se da mal en uno llano y pingüe. Y hay que voltearlo a doble palada: los antiguos, en efecto, mandan desfondar a dos pies y medio el terreno destinado a mimbreral; y da igual qué tipo de mimbrera plantes
4 con tal que sea muy flexible. No obstante, piensan que hay

M. Columellae opera..., fasc. III, pág. 100; Richter, por su lado, lo considera *notam marginalem lectoris alicuius nimis curiosi,* es decir, interpolación que, en consecuencia, *uncis includit:* cf. Richter, *Zwölf Bücher...* I, pág. 486. Ciertamente, todo este parágrafo 17 podría ser un añadido que empieza siguiendo el texto del *Liber de arboribus* y desarrolla luego lo apuntado en el parágrafo 11 precedente: quizá dos glosas o notas marginales independientes, incorporadas al texto por un copista en un momento temprano de la transmisión.

tres tipos principales: el mimbrero griego, el gálico y el sabino, que la mayoría llama «amerino»[90]. El griego tira a amarillo; el gálico es de un púrpura desvaído y de mimbres muy finas; el sauce amerino da unas varas delgadas y rojizas. Para plantarlos se usan las puntas de las varas, o bien estacas. Los palos de las primeras, de un grosor regular (si bien no han de exceder el espesor de una barra de dos libras[91]), se ponen muy bien si se entierran hasta llegar a lo duro. Las estacas, de pie y medio, se introducen en el terreno 5 y se aporcan levemente. Un lugar con riego reclama mayores anchuras (una disposición de seis pies al tresbolillo resulta apropiada); uno de sequero pide una plantación más apretada, sin que por ello el acceso para los cultivadores tenga que ser difícil: cinco pies entre los liños son más que suficientes, procurando en todo caso que en la hilera misma de plantación las estacas se pongan alternando con espacios vacíos de dos pies.

6 El momento de plantar los mimbreros es antes de que muevan, estando aún en reposo las varas; éstas conviene tomarlas secas de los árboles, porque si las cortas mojadas de rocío, no se crían muy bien: de ahí que se eviten los días lluviosos al podarlos. Los tres primeros años hay que dar a los mimbrerales cavas muy frecuentes, igual que al viñedo joven; luego que hayan echado fuerza, les bastan tres cavas. Cultivados de otro modo, pronto se resienten. Pues, por más 7 atención que se les preste, muere buena parte de los mimbreros. Éstos deben reponerse mediante mugrones sacados de los que están cerca, cuyas puntas se doblan y entierran,

---

[90] De Ameria, ciudad umbra, en el centro de Italia.

[91] Antigua unidad de peso, supuestamente en forma de delgado cilindro.

con lo que cuanto haya perecido será reemplazado. Pasado un año, el mugrón deberá separarse de su tronco y así podrá nutrirse con sus raíces, como en el caso de la vid.

Plantación de la retama de olor

31 Los parajes muy secos, que no toleran esta especie[92], reclaman la gayomba[93]. El atadero que con ella se hace, aun siendo bastante sólido, es también muy flexible. La planta se obtiene de semilla que, una vez nacida, o bien se traslada como un barbado cuando tiene dos años, o bien se deja y, cuando ya tiene más, puede segarse a ras de tierra cada año como si fuera mies. Los restantes ataderos, como son los de zarza[94], exigen un trabajo mayor, pero necesario en tiempo de esca-
2 sez. El mimbrero cultivado para obtener perchas pide más o menos el mismo terreno que el de mimbres, si bien se da mejor en uno con riego. Se planta mediante estacas; cuando la estaca ha movido, se reduce el plantón a una sola percha; se cavan y escardan a menudo, despampanándolos igual que la viña para hacerlos crecer más en la largura de sus ramas que en amplitud de las mismas. Así cultivado, se corta fi-
3 nalmente el cuarto año. Pues el que se destina a ataderos puede cortarse cuando tiene un año, a unos dos pies y medio del suelo, para que eche ramas del tronco y pueda disponerse en brazos como una cepa baja. Mas si el campo fuera más seco, mejor será cortarlo a los dos años.

---

[92] Es a saber, los mimbreros.

[93] Mimbrera, gayomba (o «retama de olor») y caña, por este orden, se tratan en el capítulo 29 del *Libro de los árboles*. Véanse las notas correspondientes.

[94] Resulta difícil imaginar un atado con las hirientes ramas de esta especie —*Rubus fruticosus* L.— si no se quitan sus espinas (a esta laboriosa tarea alude quizá Columela a continuación).

Plantación de las cañas

La caña se planta en terreno trabajado a menor profundidad, pero mejor con doble palada. Esta planta, aun siendo muy tenaz y admitiendo cualquier tierra, es mejor plantarla en terreno suelto que denso, húmedo mejor que seco, en sitios bajos mejor que en laderas, en las orillas de los ríos y en las lindes y setos mejor que en medio de los campos. Se planta el ri- 2
zoma y se planta también un vástago o caña, que puede asimismo tenderse en tierra completamente. El rizoma, enterrado intercalando espacios vacíos de tres pies, proporciona antes del año un palo formado del todo; el vástago y la caña entera[95] tardan más en producirlo. Pero tanto si se planta el vástago cortado a dos pies y medio como si se pone todo echado por tierra, deben quedar fuera las puntas (si quedan cubiertas, se pudren por completo).

32

En todo caso, el cultivo del cañedo durante los tres pri- 3
meros años no difiere del resto. Más adelante, cuando ha envejecido, hay que volver a desfondar. Y su vejez se echa de ver cuando, o bien se ha secado por causa del abandono y la dejadez de muchos años, o bien se ha hecho tan denso que da una caña delgada y parecida al carrizo[96]. Mas, siendo 4
lo primero, hay que empezar de nuevo con un desfonde; si lo segundo, cabe hacer una entresaca y aclarar el cañedo, tarea que la gente del campo llama «castración»[97]. Con todo, esta

[95] Que se tiende toda ella.

[96] Traduzco así la voz *canna,* tomada del griego, que se opone a *harundo* y designa una variedad menor (cf. André, *Les noms de plantes...*, pág. 47), como el carrizo respecto de la caña común; no obstante, siendo el carrizo, como parece, planta indígena de España, habría que averiguar si es especie próxima a la designada en latín con el préstamo *canna* (quizá fuera ésta el *calamus phragmites* o «caña para hacer cercas» de Dioscórides, I 85).

[97] Cf. Catón, *Agric.* 33, 2; Plinio, XVI 206, *et alibi.*

compostura del cañedo se hace a ciegas, porque en el suelo no puede verse qué merece la pena quitar y qué dejar; aunque sale más a cuenta «castrar»[98] la caña antes de cortarla, porque los tallos actúan a manera de indicadores, señalando qué debe arrancarse. El tiempo del desfonde y la plantación es antes de que muevan los ojos de las cañas. En cuanto a la corta del cañedo, se hace después del solsticio de invierno, pues hasta ese momento va creciendo, y se para entonces, cuando el frío del invierno lo deja pasmado. Hay que cavarlo tantas veces como el viñedo. Y hay que subvenir a su agotamiento con ceniza u otro tipo de abono, en razón de lo cual la mayor parte de los campesinos prende fuego al cañedo tras cortarlo.

Plantación del castañar

33 El castaño es muy parecido a los robles[99] y, por ello, útil para emparrar las viñas. Y así, puesto el castaño en terreno preparado con doble cava, se cría enseguida y, cortado al cabo de cinco años, se renueva a la manera del mimbrero y, cuando se le ha dado forma de estaca, suele durar hasta la siguiente corta. Pide tierra negra y suelta, pero no rehúsa el sábulo húmedo o el *tophus*[100] desmenuzado; se complace en las laderas umbrías, orientadas al norte; no tolera la tierra compacta y rojiza[101].
2 Se planta a partir del mes de noviembre durante todo el invierno, en tierra seca y binada, a una profundidad de dos pies y medio. Las castañas se ponen en el

[98] En el sentido de «limpiar», «chapodar».

[99] Este *robor* o *robus* es posiblemente *Quercus sessiliflora* Salisb., cuyas hojas secas, de un color rojizo *(robus-a-um)*, perduran en el árbol durante el invierno: cf. André, *Les noms de plantes...*, pág. 218.

[100] Cf. III 1, 7 y IV 22, 8.

[101] Es decir, arcillosa.

liño distantes entre sí medio pie, y los liños están separados por espacios de cinco pies. La plantación se hace en surcos rebajados tres cuartos de pie; en ellos, una vez depositadas las castañas y antes de ser nivelados, se hincan pequeñas cañas al lado de cada simiente, a fin de poder darles cavas y escardarlos con mayor seguridad gracias a esas marcas de plantación.

En cuanto las castañas plantadas han echado su vástago 3
y ya con dos años pueden trasladarse, se entresacan y se de-
jan huecos de dos pies entre los arbolitos para evitar que la
acumulación de plantas los encanije. Con todo, la plantación
se hace muy densa en razón de diversas circunstancias que
pueden darse: a veces, por ejemplo, la continua falta de agua
seca la castaña, o bien se pudre por haberla en exceso; otras
veces, acaban con ella alimañas de debajo de la tierra, como
ratones o topos; por lo que suele pasar que los castañares
nuevos clareen. Y cuando hay que reponerlos, es mejor aco-
dar una rama doblada a manera de mugrón desde un punto
próximo, si alguna hay disponible, que replantar una sacada
de la tierra. El acodo, en efecto, como si no se hubiera cam- 4
biado de sitio, mueve con fuerza; en cambio, la estaca saca-
da de raíz y vuelta a meter en tierra, queda como pasmada
los dos años siguientes. Por ello, está comprobado que va
mejor formar las castañedas con frutos que con plantones.
Los espacios de esta plantación, según se ha descrito, admi-
ten un número de 2.880[102]; y cada yugada con esta cifra
producirá fácilmente, de acuerdo con la estimación de Áti-
co, doce mil soportes. Y es que los vástagos cortados muy a
ras del tronco suelen proporcionar cuatro puntales, al partir
cada uno de ellos; después, los vástagos que siguen del
mismo árbol proporcionan dos; y esta clase de soporte así

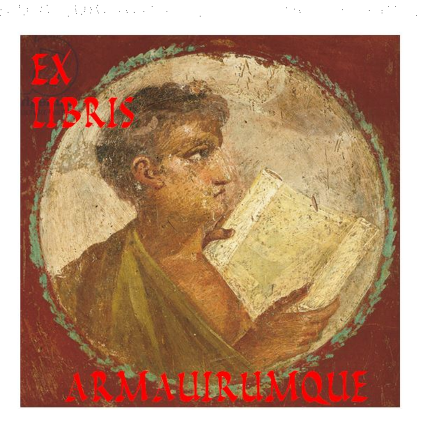
[102] Castaños por yugada.

5 partido dura más que una estaca rolliza. El cultivo de esta plantación es igual que el de la viña. Hay que chapodar los castaños el segundo año, y también el tercero. Pues por dos veces al empezar la primavera hay que aplicarle el hierro para estimular su crecimiento.

Puede también plantarse el roble[103] de modo parecido, si bien se corta dos años más tarde que el castaño; por ello la sensatez nos lleva a ahorrar tiempo, salvo que unos montes cubiertos de matorral, de suelo cascajoso, así como los tipos de terreno que antes nombramos, aboguen más por la bellota que por la castaña.

6 He expuesto estas cosas —a lo que creo, no inútil ni cicateramente— acerca de las viñas de Italia y los aperos de la viticultura; me dispongo a tratar ahora de este mismo cultivo referido a los agricultores de las provincias, así como de las arboledas emparradas, entre nosotros y en la Galia.

[103] En V 8, 7, Columela distingue claramente *quercus* (término usado aquí) de *ilex* («encina»). Véase además la nota a IV 26, 1.



LIBRO V

(Tercer libro de la plantación)

CONTENIDO DEL LIBRO V

1. *Cómo medir campos que tienen una forma determinada.*
2. Cuántas plantas entran en una yugada puestas de tres en tres pies, de cuatro en cuatro y así hasta de diez en diez.
3. La viticultura en las provincias.
4. De cómo preparar olmedas.
5. De la disposición de una arboleda emparrada y cómo se cultiva.
6. De cómo se preparan los viveros de olivos.
7. Del cultivo de los olivares.
8. De los árboles frutales.
9. De los injertos de los árboles.
10. Del cítiso.

Has dicho, Silvino, que en los libros precedentes —los 1
que escribí dirigidos a ti acerca del establecimiento y cuidado de las viñas— faltaban algunas cosas que los aficionados a la labranza echaban de menos. Y no niego que haya pasado por alto determinados aspectos, a pesar de haber indagado con aplicación cuanto los agricultores del día y cuanto los antiguos nos han transmitido por escrito en sus obras. Pero cuando prometí los preceptos de la agricultura, no aseguré —si bien recuerdo— que iba a tratar todos los puntos que incluyera tan vasta disciplina, sino una buena cantidad de ellos. Pues lo primero no podía entrar en la capacidad in-
telectual de un solo hombre. En efecto, no hay saber alguno 2
ni arte que un único ingenio haya llegado a dominar; en razón de lo cual, así como en un bosque grande el buen cazador persigue a las bestias y cobra el mayor número de piezas posible, y a nadie se le echa en cara que no las haya cobrado todas, del mismo modo a mí me parece más que suficiente haber tratado la mayor parte de la materia, tan extensa, que me propuse exponer, siendo así que lo que se echa en falta como omitido no toca directamente a nuestra profesión. Por ejemplo, hace poco nuestro amigo Marco Trebelio me pedía que le explicara la forma de medir los campos y manifestaba su opinión de que cuando uno muestra cómo se desfonda un campo, resulta algo próximo, incluso una cosa va con la otra, dar también las pautas de cómo debemos medir el te-

3 rreno desfondado. A lo que yo replicaba que ése era cometido del agrimensor y no del agricultor, máxime cuando ni siquiera los arquitectos, quienes necesariamente conocen el sistema de medición, estiman conveniente tomar medida de los edificios terminados que ellos mismos proyectaron, sino que piensan que una cosa es propia de su profesión y la otra de la de quienes miden lo ya construido y, tras hacer los cálculos pertinentes, evalúan el costo de la obra acabada. Por ello hay que ser aún más comprensivos con nuestra disciplina si se conforma con decir de qué modo ha de hacerse cada cosa, y no cuánto abarca lo que se ha hecho. No obstante, puesto
4 que también tú, Silvino, me solicitas amigablemente las normas de la agrimensura, te complaceré a condición de que no pongas en duda que es ésta una tarea más propia de geómetras que de gente del campo, y de que muestres comprensión si hubiera algo equivocado en un tema en el que no me considero experto.

Volviendo, pues, a nuestro asunto: la unidad básica de toda medida de superficie es el pie, que tiene 16 dedos. La multiplicación del pie da como resultado sucesivamente el paso, el acto, el clima, la yugada, el estadio y la centuria[1],
5 pasando luego a medidas todavía más grandes. El paso tiene cinco pies. El «acto mínimo» —como dice Marco Varrón[2]— mide 4 pies de ancho y 120 de largo. El clima son 60 pies en todas direcciones. El acto cuadrado está limitado por 120 pies por todas partes; con dos se formó una yugada *(iugerum),* que tomó su nombre del hecho de haberse «juntado» *(iungo).* Los campesinos de la provincia bética, sin

---

[1] El *DRAE* recoge buena parte de estos nombres de medidas, y los que siguen, con su acepción técnica original, aunque a veces como unidades monetarias o de peso (no de superficie). En la traducción he procurado usar, siempre que ha sido posible, los términos latinos castellanizados.

[2] Cf. VARRÓN, *La lengua latina* V, 34.

embargo, llaman *agnua* a este acto *(actus)* e, igualmente, denominan *porca* un área de 30 pies de ancho por 180 de largo. Por otro lado, los galos dan el nombre de *candetum* a 6
un espacio de cien pies en zonas urbanas, mientras que en el campo llaman así a uno de 150[3]; también llaman *arepennis* a la media yugada. Así pues, como he dicho, dos actos forman una yugada, con una longitud de 240 pies y una anchura de 120, cifras que multiplicadas entre sí dan 28.800 pies cuadrados. Luego, el estadio tiene 125 pasos (es decir, 625 pies), medida que hace 1.000 pasos multiplicada por ocho; éstos son 5.000 pies. Llamamos ahora centuria, como dice el 7
mismo Varrón[4], a una extensión de doscientas yugadas; pero, tiempo atrás, la centuria se llamaba así porque tenía cien yugadas. Doblada luego su extensión, retuvo no obstante su nombre, igual que las tribus, llamadas así por las tres partes en que el pueblo se había dividido y que ahora, a pesar de haberse multiplicado, conservan el nombre originario.

Había que apuntar primero estos datos, directamente re- 8
lacionados con el conjunto de operaciones que nos disponemos a ofrecer. Vayamos ahora adonde nos proponíamos. No hemos dado todas las porciones de la yugada, sino las que entran en la evaluación del trabajo realizado; pues era del todo innecesario continuar con las más pequeñas, con las cuales no cabe transacción alguna. Así que, como hemos di-

---

[3] Traduzco de forma aproximada este lugar del texto *(in agrestibus autem pedum CL quod aratores candetum nominant)*. Hedberg y Richter mantienen la subordinada *quod aratores candetum nominant,* mientras Forster & Heffner la suprimen, probablemente por juzgarla glosa del copista del arquetipo de SA, pues falta en la otra línea de transmisión (la itálica R). Pero el paralelismo con Isid., *Etim.* XV 15, 6 *(In agrestibus autem pedes centum quinquaginta quadratum iustum candetum uocant)* sugiere una posible restitución del texto más o menos así: *in agrestibus autem pedum CL quadratum/quadratorum iustum candetum nominant.*

[4] Cf. Varrón, *Agric.* I, 18, 5.

cho, la yugada tiene 28.800 pies cuadrados, y estos pies
9 hacen 288 escrípulos[5]. Para empezar por la mínima frac-
ción: el medio escrípulo resulta de dividir la yugada por
576; tiene 50 pies; es el medio escrípulo de yugada. La divi-
sión por 288, de cien pies, es el escrípulo. La división por
144, de 200 pies, son dos escrípulos; la parte septuagésima
segunda, con 400 pies, es la séxtula[6], que comprende 4 es-
crípulos; la división por 48, de 600 pies, es el escílico, que
10 comprende seis escrípulos. La división por 24, de 1.200
pies, es la media onza, que comprende 12 escrípulos; la di-
visión por 12, de 2.400 pies, es la onza, que comprende 24
escrípulos[7]; la división por 6, con 4.800 pies, es el sextan-
te[8], que mide 48 escrípulos; la división por 4, con 7.200
11 pies, es el cuadrante[9], en el que hay 72 escrípulos. La terce-
ra parte de una yugada, 9.600 pies, es el triente, que com-
prende 96 escrípulos; la tercera parte más la duodécima,
12.000 pies, es el quincunce, que comprende 120 escrípulos;
la mitad de una yugada, 14.400 pies, es el semis[10], que com-
prende 144 escrípulos; la mitad más una duodécima parte,
16.800 pies, es el septunce, que comprende 168 escrípulos;
dos terceras partes de una yugada, 19.200 pies, son un bes[11],
que tiene 192 escrípulos; tres cuartas partes, 21.600 pies, es

---

5 El escrípulo *(scripulum)* tiene, por tanto, 100 pies cuadrados.

6 Existió en Roma una moneda del mismo nombre que guardaba igual proporción respecto al as (72 séxtulas —con esta acepción está en el *DRAE*— valían un as).

7 En paralelo nuevamente con una unidad monetaria: la onza es la duodécima parte del as.

8 El *DRAE* trae esta voz como unidad monetaria.

9 De nuevo, existe como moneda (cuarta parte del as), acepción recogida por el *DRAE*.

10 También en el *DRAE* en la acepción monetaria (medio as).

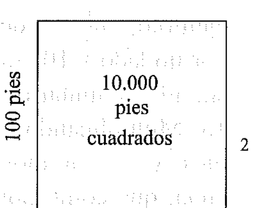
11 El «bes» está en el *DRAE* como unidad de peso igual a dos tercios de la libra romana.

el dodrante, que tiene 216 escrípulos. La mitad más una ter- 12
cera parte, 24.000 pies, es el dextante, que tiene 240 escrí-
pulos; dos terceras partes más una cuarta, 26.400 pies, son
un deunce, que tiene 264 escrípulos; la yugada, 28.800 pies,
es el as, que comprende 288 escrípulos[12].

Por otro lado, si al realizar una medición la forma de la 13
yugada fuera siempre rectangular, tal que tuviera 240 pies
de largo y 120 de ancho, el cálculo sería facilísimo; pero,
dado que son objeto de discusión los diferentes trazados de
los campos, pondremos muestras de cada tipo, que nos ser-
virán de referencia.

Un terreno puede ser cuadrado, alargado[13], en forma de 2
cuña[14], triangular o redondo; también puede tener forma
de semicírculo o de arco de círculo, llegando a veces a pre-
sentar un trazado con muchos ángulos.

La medición de un cuadrado es sencillísima, pues al
haber la misma cantidad de pies por todos lados, se multi-
plican entre sí dos, y diremos que el producto obtenido de la
multiplicación es el número de pies
cuadrados. Sea, por ejemplo, un lugar
de cien pies en cada lado; llevamos
cien veces ciento, lo que hace 10.000.
Así pues, diremos que este lugar tiene 2
10.000 pies cuadrados, que representan
un triente (1/3) más una séxtula (1/72)
de yugada, y según esta porción habre-
mos de calcular el monto del trabajo realizado.

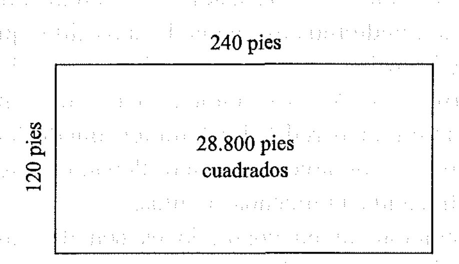


[12] Queda claro que el sistema de medidas de superficie es paralelo al de pesos y monedas; lo que cuenta es la relación proporcional.

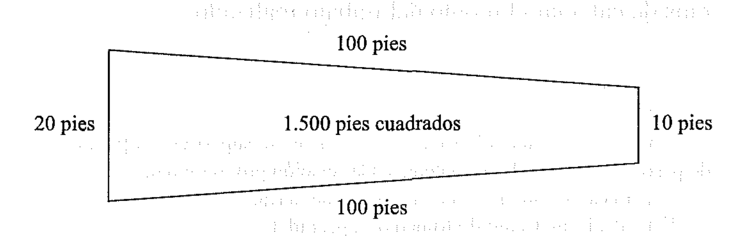
[13] Esto es, rectangular: una tira o faja de tierra.

[14] Es decir, un triángulo trunco o trapezoidal.

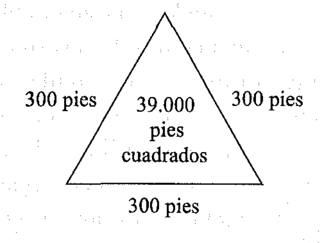
3 Mas si fuera más largo que ancho (como, por vía de ejemplo, una yugada cuya traza es de 240 pies de longitud por 120 de anchura), entonces, según he dicho hace poco, multiplicarás los pies de la anchura por los de la longitud, de este modo: ciento veinte veces doscientos cuarenta; salen 28.800. Diremos que la yugada de terreno tiene ese número de pies cuadrados, y de manera similar multiplicaremos siempre los pies de la longitud por los pies de la anchura.



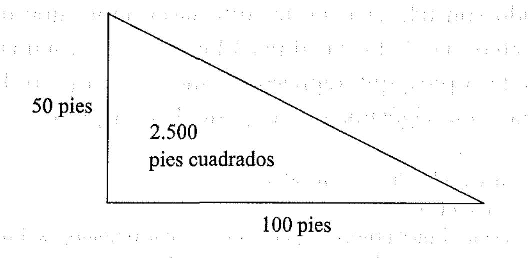
4 Ahora bien, si el terreno tuviera forma de cuña (pon, por ejemplo, que sea de cien pies de largo, y de ancho 20 pies por un lado y 10 por otro), sumaremos los dos anchos: el resultado de juntarlos será un total de 30 pies, cuya mitad son 15. Multiplicando el largo quince veces obtendremos 1.500 pies: y así, diremos que estos son los pies cuadrados de la cuña, que como porción de la yugada será una media onza más tres escrípulos.



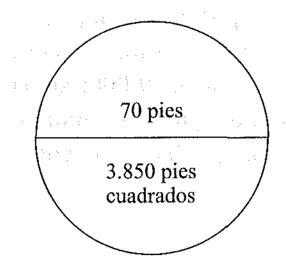
Mas si debieras medir un triángulo de lados iguales, seguirás esta fórmula: sea un campo triangular de 300 pies por cada lado; multiplica este número por sí mismo, salen 90.000 pies; toma una tercera parte de esta cifra, es decir, 30.000; toma ahora la décima parte, es decir, 9.000; suma ambas cifras, salen 39.000 pies. Diremos que es el número de pies cuadrados del triángulo, medida que hace una yugada, más un triente, más un escílico. 5



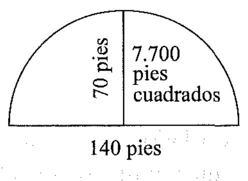
Pero si el terreno fuera triangular con lados desiguales, como en la figura de abajo, que tiene un ángulo recto, el cálculo procederá de otra manera: sea la línea de uno de los lados de 50 pies y la de otro de 100 cien pies; multiplico estas dos cifras entre sí: cincuenta veces ciento, 5.000; y la mitad de éstos es 2.500, que como porción de la yugada hace una onza más un escrípulo. 6



7 Si el terreno fuera redondo, tal que tenga el aspecto de un círculo, calcula así su número de pies cuadrados. Sea un área redonda, cuyo diámetro, es decir, su ancho mayor, tenga 70 pies; multiplico esto por sí mismo: setenta veces setenta, 4.900; multiplico esta cifra once veces, salen 53.900 pies. Divido por 14 esta cifra, son 3.850 pies. Digo que éstos son los pies cuadrados en este círculo, cifra que hace una onza y media de yugada más 2'5 escrípulos.



8 Si el campo tuviera forma semicircular, con una base de 140 pies, y el ancho[15] de la curvatura fuera de 70 pies, habrá que multiplicar el ancho por la base: setenta veces ciento cuarenta son 9.800. Esto once veces hace 107.800; la decimocuarta parte de esta cifra es 7.700, y estos pies diremos que hay en el semicírculo, lo cual hace un cuadrante de yugada, más cinco escrípulos.



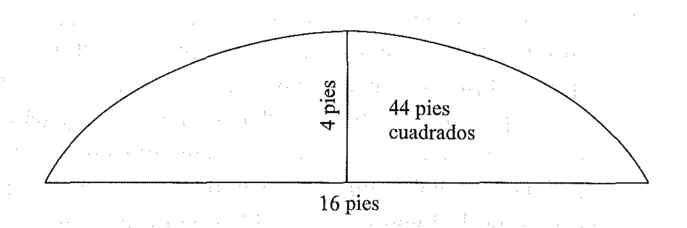
9 Mas si fuera menos que un semicírculo, mediremos así el arco. Sea un arco cuya base tiene 16 pies, y su anchura 4 pies; sumo base y anchura: juntas hacen veinte pies; lo multiplico por cuatro: son 80, cuya mitad es 40; de nuevo, la mitad de dieciséis pies, que son la base, es 8; estos ocho al cuadrado son 64; saco la decimocuarta parte, que hará 4'5 pies y algo más[16]; los añadirás a los cuarenta y ambas cifras suman 44'5 pies, que representan medio escrípulo de yugada menos una vigésima quinta parte de escrípulo[17].

---

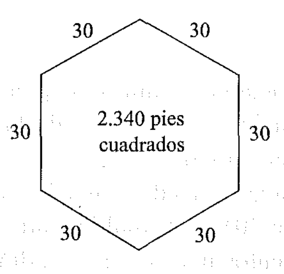
[15] Es decir, el radio = la mitad de «la base» o diámetro.

[16] Concretamente 4'7.

[17] Es decir, 4 pies (100:25); pero el texto, corrompido, es difícil de sanar, y el cálculo no cuadra (50 menos 4 son 46).



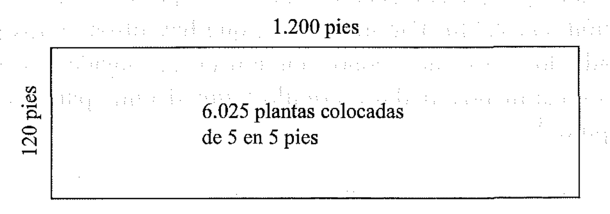
Si tuviera seis ángulos, se convierte a pies cuadrados del modo siguiente. Sea un hexágono cuyos lados tienen, todos, 30 pies; elevo uno al cuadrado: treinta veces treinta son 900; tomo la tercera parte de esta cifra, 300, y de la misma cifra, la décima parte, 90: suman 390. Esto hay que multiplicarlo por seis, porque son seis los lados, y el producto de la operación son 2.340. Diremos, pues, que hay otros tantos pies cuadrados en el hexágono, porción de la yugada que será una onza menos medio escrípulo y una décima parte de escrípulo[18].



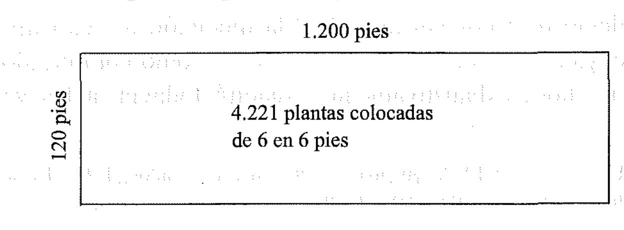
Así pues, con los precedentes «rudimentos» de este tipo de cálculo haremos sin dificultad la medición de los campos, cuyas trazas diversas sería tan largo como complicado reseñar ahora exhaustivamente. Añadiré todavía, a las ya 3

[18] Una onza = 1/12 de yugada = 2.400 pies cuadrados; 1/2+1/10 de *scripulum* = 50 + 10; 2.400 - 60 = 2.340.

expuestas, dos fórmulas que los agricultores usan con frecuencia al colocar las plantas. Sea un campo de 1.200 pies de largo por 120 pies de ancho; hay que colocar vides en él de tal manera que entre los liños se dejen cinco pies. ¿Cuántas plantas se necesitan —pregunto— teniendo en cuenta
2 que entre ellas debe haber una distancia de cinco pies? Saco la quinta parte de la longitud: son 240; y la quinta parte de la anchura, esto es, 24. A estas dos cifras añade siempre una unidad, que constituye el final de los liños, lo que llaman «angulares». Por tanto, resulta una cifra de 241 y otra de 25; multiplica estas cifras, así: veinticinco veces doscientos cuarenta y uno son 6.025. Ese mismo número de plantas dirás que se necesita.



3 De forma semejante, si quisieras ponerlas con seis pies de distancia, sacarás la sexta parte de la longitud (1.200): son 200; y la sexta parte de la anchura (120), esto es, veinte. Les añadirás sendas unidades, que he dicho que son los «angulares»; salen 201 y 21; multiplicarás estas cifras: veintiuna veces doscientos uno; y así obtendrás 4.221. Ése es el número de plantas que dirás que se necesita.



De forma semejante, si quisieras ponerlas de siete en 4
siete pies, sacarás la séptima parte de la longitud y de la anchura, y añadirás las unidades angulares. Procediendo igual y en el mismo orden obtendrás el número de plantas. En resumen, sea cual sea el número de pies que decidas dejar entre las plantas, sacarás siempre su fracción de longitud y anchura, y añadirás las unidades en cuestión.

Siendo así las cosas, síguese que una yugada de campo, 5
que tiene 240 pies de longitud por 120 de anchura, recibe con tres pies de intervalo —pues éste es el espacio mínimo que parece apropiado para poner las vides— 81 plantas a lo largo, 25 plantas a lo ancho con una distancia de cinco pies entre ellas, números que multiplicados entre sí dan 2.025 plantas. O bien, si la viña ha de disponerse con cuatro pies 6
de espacio en cualquier dirección, el liño de la longitud tendrá 61 plantas, el de la anchura 31, números que, multiplicados, hacen 1.891. O, si estuviera dispuesta con cuatro pies a lo largo y con cinco a lo ancho, el liño de longitud tendrá 61 plantas, el de anchura 25. Y si la plantación se hiciera a 7
cinco pies de intervalo, habrá 49 plantas por liño a lo largo, pero de nuevo 25 a lo ancho, números que, multiplicados, dan 1.225. Pero si quisiéramos disponer en el mismo terreno las vides a seis pies de distancia, no hay duda de que habremos de destinar 41 plantas a la longitud y veintiuna a la anchura, que multiplicadas entre sí dan 861.

Ahora bien, si la viña ha de formarse a intervalos de sie- 8
te pies, entrarán en el liño a lo largo 35 unidades, a lo ancho 18, cifras que multiplicadas entre sí hacen 630: diremos que tal número de plantas es el que hay que preparar. Mas si la viña se plantara a intervalos de ocho pies, en el liño a lo largo entrarán 31 plantas, y a lo ancho 16, cifras que multiplicadas entre sí hacen 496. Y si se planta a intervalos de nueve pies, entrarán en el liño a lo largo 27 plantas y a lo ancho

9 14, cifras que multiplicadas entre sí dan 378. O a intervalos de diez: el liño de longitud recibirá veinticinco plantas, el de anchura 13; estos números multiplicados dan 325. En fin, para no hacer inacabable nuestra exposición: calcularemos las plantas proporcionalmente según vayamos aumentando los intervalos en la medida que a cada cual complazca.

Baste lo dicho acerca de la medición de los campos y el número de plantas. Retomo ahora el hilo del discurso.

De las viñas de las provincias

4 Bien sé que son muchas las clases de viñas de las provincias, pero de las que yo personalmente he visto, las que tienen mayor aceptación son las que se sostienen solas a manera de arbolillos, con tronco corto y sin soporte alguno. Vienen luego las que se apoyan en estacas, cada cepa dispuesta sobre un yugo simple (los campesinos las llaman *cantheriatae*[19]), y enseguida las que, sujetas alrededor de cañas hincadas en el suelo que les sirven de soporte para atar los sarmientos, van torciéndose y describiendo redondeles y vueltas (algunos las
2 llaman *characatae*[20]). En último lugar están las vides tendidas, que desde el arranque mismo del tronco se extienden, como desparramadas, por el suelo.

Mas todas se plantan, poco más o menos, en las mismas condiciones. Y es que la planta se pone en un hoyo o en una zanja, ya que los agricultores de pueblos foráneos descono-

[19] Cf. IV 12, 2; *cantherius* es voz que designa al caballo castrado y el yugo simple, «presumiblemente por su semejanza con un par de costillas unidas a un espinazo» (traduzco las palabras de White, *Roman farming*, pág. 232); el esquema de este *cantherius*, yugo simple o percha es una T: el *iugum* es el travesaño, puesto sobre el *pedamen(tum)*.

[20] Es decir, «estaqueadas» o «empalizadas»; del griego *chárax*, «estaca», «palo».

cen el desfonde, operación inútil en sí misma, por lo demás, en lugares de suelo friable y suelto por naturaleza: «pues es lo que imitamos labrando» —como dice Virgilio[21]—, y también desfondando. Y así la Campania, pudiendo tomar ejem- 3
plo próximo de nosotros, no practica esta forma de remover el terreno, porque la docilidad de su tierra hace que necesite menos labores. Ahora bien, allí donde un terreno más prieto pide más gasto al campesino de la provincia, lo que nosotros conseguimos con el desfonde él lo obtiene cavando una zanja, de manera que pone las plantas en un suelo ya esponjado por la labor.

Pero, al objeto de tratar los tipos de viñas mencionados, 5
voy a retomar el orden propuesto.

La vid que se mantiene en pie por sus propias fuerzas, sin soporte, en tierra más suelta se planta en hoyo; en tierra más prieta, en zanja. Mas ambos, hoyos y zanjas, va muy bien hacerlos —tratándose de lugares templados, con estíos no demasiado calurosos— un año antes de plantar la viña. No obstante, hay que examinar antes la calidad del suelo, pues si las plantas van a ponerse en terreno pobre y delgado, el hoyo o la zanja ha de hacerse por la misma época de la plantación. Es más que suficiente que el hoyo que cavemos 2
tenga tres pies de largo y de hondo, si bien de ancho bastará con dos. O bien, si vamos a dejar un espacio de cuatro pies entre los liños, se tiene por más práctico dar la misma medida en cualquier sentido a los hoyos, aunque sin rebajarlos a más de tres pies de profundidad. Por lo demás, las plantas se pondrán pegadas a los cuatro rincones, se echará abajo tierra fina y, hecho esto, se cubrirán los hoyos.

---

[21] VIRG., *Geórg.* II 204.

3 En cuanto al espacio entre los liños, nuestro consejo a los agricultores se limitará a que tengan en cuenta que si fueran a cultivar las viñas con arado, hay que dejar entreliños más amplios, mientras que si lo van a hacer con la azada de dos dientes, deberán ser más estrechos; pero ni más anchos que diez pies ni más apretados que cuatro. Sin embargo, hay muchos que trazan los liños de modo que en línea recta dejan dos o, a lo sumo, tres pies entre las plantas, mientras hacen más grandes los entreliños[22] para que el cavador o el labrador se mueva por ellos.

4 Y los cuidados que la plantación requiere no serán distintos de los que expuse en el libro tercero[23]. A ellos añade una cosa, sin embargo, Magón el cartaginés, y es que las plantas se pongan sin que el hoyo se rellene del todo enseguida, sino que aproximadamente la mitad de él vaya completándose poco a poco en los dos años siguientes, pues cree que así la vid se ve obligada a echar raíces hacia abajo. No negaría yo que hacer esto en parajes secos sea de utilidad, pero en terrenos saturados de humedad o allí donde el clima tiende a ser lluvioso, para nada pienso que deba hacerse; pues el agua estancada en exceso en los hoyos medio llenos
5 mata las plantas antes de que tomen fuerza. Por lo cual, considero sin duda más conveniente rellenar los hoyos una vez colocada la cepa; ahora bien, cuando las plantas hayan prendido, inmediatamente después del equinoccio de otoño, deberá hacerse un descalce cuidadoso y profundo que, tras cortar las raicillas que hayan podido crecer en lo somero del suelo, se cubrirá de tierra al cabo de pocos días. De este modo se evitarán ambos inconvenientes (ni se hacen crecer raíces en la parte superior ni se perjudica con lluvias excesi-

[22] Literalmente, «los espacios de los lados» *(transuersa)*.

[23] Cf. III 14-16.

vas a las plantas aún débiles). En cambio, cuando ya estén 6
fortalecidas, no hay duda que reciben gran beneficio de las aguas del cielo, de manera que en los parajes donde la suavidad del invierno lo consienta, convendrá dejar las vides descubiertas y tenerlas todo el invierno descalzadas.

Acerca del tipo de plantas que hay que utilizar no existe acuerdo, sin embargo, entre los autores. Piensan unos que vale más plantar la viña directamente con cabezudo, otros que con barbado; cuál sea mi parecer en este punto es algo que quedó expuesto en lo que precede[24]. Mas añado ahora 7
lo siguiente. Hay algunos terrenos donde las vides trasplantadas no responden tan bien como las que no se han movido, pero eso muy rara vez acontece. Nótese además que hemos de poner el mayor empeño en averiguar

qué cada comarca trae, qué cada comarca niega[25].

Así que, colocada que esté la estaca en tierra, ya sea cabezudo o barbado, conviene trabajarla de manera que la vid se sostenga sin rodrigón. Lo cual, sin embargo, no puede lograrse inmediatamente. Pues si no has proporcionado un tutor a la cepa tierna y desvalida, el pimpollo que brote se arrastrará pegado a la tierra. Así pues, a la planta ya puesta se le junta una caña que sea como el ayo de su niñez, que la críe y la lleve a la estatura que el agricultor consienta; la cual, por lo demás, no debe ser muy elevada (habrá que evitar, en efecto, que sobrepase el pie y medio).

Luego, cuando toma fuerza y es ya capaz de sostenerse 9
sin ayuda, alcanza la madurez mediante el crecimiento sea de la cabeza sea de los brazos. Pues este tipo de cultivo se

---

[24] Véase III 14, 2.

[25] VIRG., *Geórg.* I 53.

subdivide a su vez en dos variantes: prefieren unos las cepas
capitatae (de cabeza), otros las *brachiatae* (de brazos).
Quienes gustan de arreglar la vid con brazos conviene que
conserven lo que haya brotado en el extremo superior, junto
a la cicatriz del corte por donde se cercenó el joven plantón,
y que lo dispongan dividido en cuatro brazos de un pie de
largo, de manera que cada uno de ellos mire a una parte dis-
10 tinta del cielo. Pero estos brazos no se dejan crecer tan
grandes ya el primer año —no fuera a resentirse el tronco
todavía delgado—, sino que se les da la medida que hemos
dicho después de muchas podas. A continuación, hay que
dejar que salgan de los brazos unos a modo de cuernos y
que la cepa entera crezca por todos lados formando un re-
dondel.

11 Por lo que se refiere al modo de podar, es el mismo que
con las vides de yugo. Sólo en una cosa difiere, y es que en
vez de ramas muy largas se dejan pulgares de cuatro o cinco
yemas; y en vez de sarmientos «guardianes»[26] se forman ga-
rranchos de dos yemas. Por otro lado, en la viña que hemos
llamado *capitata* (de cabeza), el sarmiento se quita cortando
junto a la madre misma hasta el cuerpo de la cepa, dejando
únicamente una o dos yemas pegadas al tronco mismo. Esto
12 puede hacerse sin problemas en terrenos regables o de mu-
cha sustancia, porque el vigor de la tierra se basta para pro-
ducir tanto el fruto como los sarmientos. Por lo demás,
quienes tienen formadas así sus viñas, las cultivan sobre to-
do con el arado, y siguen este método de quitar los brazos a
las cepas en razón de que las cabezas en sí, libres de salien-
tes, no están expuestas a que las dañen el arado o los bue-
yes. Pues en las *brachiatae* (de brazos) lo más normal es

[26] Cf. IV 21, 3.

que las piernas o los cuernos de los bueyes rompan algunas ramillas de las vides; y a menudo lo hace también la esteva, al procurar el labrador diligente ceñirse con la reja al trazado del liño llevando su labor lo más cerca posible de las cepas. Así que este es el cuidado que se da a las vides, sean de 13
brazos o sean de cabeza, antes de que muevan.

Luego que han brotado, entra el cavador y con las azadas de dos dientes trabaja los sitios a los que el boyero no pudo llegar. A continuación, cuando la vid echa los sarmientos, viene el despampanador y quita los inútiles, dejando crecer las ramas productivas, que se enlazan formando una especie de corona una vez se han hecho leñosas. Esto se lleva a cabo por dos motivos: uno, para evitar que un desenvolvimiento libre las haga extenderse excesivamente frondosas, consumiendo todo el alimento del pimpollo; y dos, para que la vid recogida hacia dentro facilite el acceso al boyero y al cavador a la hora de darle las labores. En lo que 14
se refiere al modo de despampanar, consistirá en dejar desnuda la vid en verano en los parajes umbríos, así como en los húmedos y fríos, quitándole las hojas a las ramas, de manera que el fruto pueda alcanzar la madurez y no acabe pudriéndose por el moho; en cambio, en los lugares secos, y en los cálidos y abrigados, por el contrario, los sarmientos han de cubrir los racimos y, si la vid es de poco pámpano, protéjase el fruto aportando ramaje y aun paja, si el caso lo pide. De hecho, mi tío paterno Marco Columela, varón ver- 15
sado en nobles saberes y el más diligente agricultor de la provincia Bética, asombraba sus viñas en tiempo del orto de la Canícula[27] con esteras de palma, dado que habitualmente,

[27] El nacimiento helíaco de Sirio (la Canícula) se verificaba en la época de Columela muy a principios de agosto, el momento más caluroso del año; hoy tiene lugar a finales de ese mes.

por los días en que sale ese astro, algunas comarcas de la región se ven afectadas por el viento del sureste (que la gente del país llama «bochorno») hasta el punto de que el fruto se abrasaría como por obra de una vaharada de fuego si las vides no recibieran sombra mediante tendales[28].

Tal es el cultivo de la vid de cabeza y de brazos. Pues en lo que respecta a la que se coloca sobre un soporte sencillo o a la que, tras dejar crecer sus ramas, se ata a estacas de cañas formando un redondel, requiere el mismo cuidado que la
16 de yugo, poco más o menos. Aunque he visto que algunos, en el caso de las viñas *characatae,* en especial las de la variedad *heluennaca*, entierran en lo somero del suelo largos sarmientos a modo de mugrones, levantándolos luego otra vez hacia las cañas y dejándolos para fruto. A estos sarmientos nuestros agricultores los llaman *mergi*[29], los galos *candosocci*[30], y los tapan por la sencilla razón de que creen que la tierra proporciona más alimento a los vástagos productivos. Así que tras la vendimia los cortan como sarmientos inútiles, y los quitan de la cepa. Nuestro parecer, en cambio, es que estas ramas de que estamos hablando, una vez separadas de la madre, hay que ponerlas como si fueran barbados allí donde los liños presenten un hueco por haber muerto las vides, o en caso de que se quiera establecer una viña nueva, puesto que desde luego las partes de los sar-

[28] Este *Vulturnus* puede muy bien ser el levante del litoral andaluz, y así cabría traducir, en vez de «bochorno». En todo caso, Columela deja claro que el viento en cuestión *(eurus)* se caracteriza por ser muy caluroso —procedería de África—, y el calor sofocante es también característico de nuestro «bochorno» (< *vulturnus),* así como del viento llamado «solano».

[29] Es decir, «somorgujos».

[30] Quizá, «acodos».

mientos que estuvieron cubiertas tienen raíces en abundancia suficiente como para que prendan enseguida si las metemos en hoyos.

Queda el otro cultivo que dijimos, el de la viña tendida, 17
que no debe adoptarse salvo en caso de clima en extremo desfavorable. Y es que conlleva un difícil trabajo para los quinteros y además nunca produce vino de buena casta. Allí donde las características del país sólo admiten este cultivo, se pone el cabezudo en hoyos de dos pies; cuando ha brotado, se reduce a un sarmiento que el primer año se contiene con dos yemas; luego, al año siguiente, cuando echa ramas, se deja crecer sólo una y se quitan las demás. Y en cuanto a la que se ha dejado crecer, una vez ha dado su fruto, se cercena dejándole una largura tal que, echada sobre el suelo, no exceda el entreliño.

La diferencia de poda entre la viña echada en el suelo y 18
la que se yergue con soporte no es grande, salvo que a la viña tendida hay que dejarle crecer unas ramas más cortas y formar también garranchos más reducidos, a manera de verrugas. Ahora bien, después de la poda —que en este tipo de viña debe hacerse necesariamente en otoño— se dobla la vid ladeándola entera hacia el otro entreliño; de este modo, la parte que antes estaba ocupada se cava o se labra, y una vez trabajada, acoge de nuevo la vid, de manera que también la otra parte puede ser trabajada. Sobre el despampano 19
de esta clase de viña no existe mucho acuerdo entre los autores. Dicen unos que no debe dejarse desnuda, y ello para proteger mejor el fruto contra el maltrato de las ventadas y de las alimañas; a otros les complace despampanar con moderación, al objeto de que la vid no se resienta con todo el peso del follaje inútil, y sin dejar por ello, no obstante, de cubrir y proteger su fruto; y este proceder me parece preferible también a mí.

6 Pero hemos hablado ya bastante de las viñas; ahora hay que dar las pautas acerca de los árboles[31]. Quien quiera tener una arboleda emparrada bien prieta, con los árboles dispuestos regularmente, fructífera, procurará que no se vean claros de árboles muertos, retirando enseguida los que estén tocados por la vejez o por alguna tormenta y sustituyéndolos por jóvenes. Y esto es algo que podrá conseguir sin dificultad si tiene preparado un vivero de olmos. Cómo ha de formarlo y de qué clase de olmo ha de ser, es cosa que me dispongo a tratar a continuación con toda presteza.

De cómo preparar olmedas

2 Hay conformidad en que las clases de olmo son dos, el gálico y el del país. Llámase «atinio»[32] el primero, y «nuestro» el segundo. Tremelio Escrofa se equivocó al opinar que el olmo atinio no produce *samera,* que es la simiente de este árbol[33]; pues sí la cría, aunque muy escasa, y por ello hasta lo tiene por estéril el común de las gentes, escondidas como están las simientes entre el follaje que saca en cuanto mueve; de manera que nadie planta el atinio de semilla, sino
3 mediante vástagos. Este olmo es, con diferencia, más frondoso y crecido que el nuestro, y da un follaje más apetecido por los bueyes (si has mantenido al ganado con él asidua-

[31] Esto es, los árboles que entran en la formación del *arbustum* o arboleda con viña emparrada. Fuentes de este capítulo 6 son TEOFRASTO, *Hist. de las plantas* III 14, 1; CATÓN, *Agric.* 5, 8; 28, 2; 32; y VIRG., *Geórg.* II 261-262 y 269-272. Cf., además, *árb.* 16 y 17, 4. Se sirven de él PLINIO, en los libros XVI y XVII, y PALADIO, en el III.

[32] De la ciudad de Atina, en la Galia cispadana.

[33] Consistente en una laminilla redondeada en cuyo centro se encierra la semilla; por su parecido con una especie de torta delgada que llevara dentro su companaje, la llaman «pan y quesillo» o «pan y pez» en algunas comarcas de Castilla (o la llamaban, pues la grafiosis casi ha acabado con este pobre árbol).

mente y después decides darle follaje de la otra clase, causarás pesar a los bueyes). Así pues, si fuere posible, plantare- 4
mos un campo entero sólo con la variedad atinia de olmo; si no, al formar los liños, procuraremos alternar olmos del país y atinios en igual número. De este modo tendremos siempre a mano un follaje mixto, y las bestias, seducidas por esta especie de condimento, acabarán con fruición su ración completa[34]. Pero el árbol que parece mejor para criar la vid es el
álamo, luego viene el olmo, y en tercer lugar el fresno. El 5
álamo ha sido rechazado por la mayoría a causa de que produce pocas hojas, y no muy adecuadas para el ganado. El fresno, puesto que gusta mucho a cabras y ovejas, y vale también para los bueyes, va bien plantarlo en parajes ásperos y montañosos, donde el olmo no crece muy ufano. Este último es el preferido por la mayoría, en razón de que tolera la vid con la mayor facilidad y produce un forraje agradabilísimo para los bueyes, criándose además en diferentes tipos de terreno. Así pues, si hay plan de formar una nueva arboleda emparrada, prepárense viveros de olmos o fresnos siguiendo los pasos que luego detallamos (pues los álamos es mejor colocarlos directamente en la arboleda[35] sirviéndonos para ello de puntas de rama).

De manera que, en suelo pingüe y moderadamente hú- 6
medo, desfondaremos con doble palada y, destormada con mucho cuidado y bien suelta la tierra, trazaremos unas eras en tiempo primaveral. A continuación, sembraremos en ellas la simiente del olmo, que tendrá ya un color bermejo y habrá estado tendida al sol varios días (sin perder del todo, no obstante, su humedad y sustancia); cubriremos las eras por completo con una siembra espesa y, hecho esto, cerne-

[34] Frente a la recomendación de Columela, Plinio (XVIII 200) desaconseja el olmo atinio por su exceso de hojas.

[35] Es decir, en lo que será *arbustum* o arboleda emparrada.

remos encima con el cedazo dos dedos de tierra en polvo, regaremos con moderación y taparemos las eras con paja a fin de que las puntas de las semillas, al salir, no sean pico-
7 teadas por los pájaros. Luego que las plantas hayan adelantado, recogeremos la paja y quitaremos las hierbas a mano, tarea que debe hacerse con el primor y cuidado necesarios para no arrancar las todavía tiernas y cortas raicillas de los olmos. Y claro es que las eras como tales las tendremos dispuestas con la angostura precisa para que quienes hayan de escardar alcancen fácilmente con la mano la mitad de ellas; pues si son más anchas, habrán de entrar en lo sembrado y, al pisarlo, le causarán un daño.

8 Después, en verano, antes de la salida del sol o bien al atardecer, hay que rociar el vivero, mejor que regarlo, y cuando las plantas lleguen a los tres pies, hay que trasladarlas a otro vivero. Y para evitar que las raíces lleguen a mucha profundidad —de lo cual resulta un enorme esfuerzo luego, para arrancar los plantones—, en el momento de trasladarlas al otro vivero deberemos cavar unos hoyos no demasiado grandes, distantes entre sí un pie y medio, y doblar las raíces recogiéndolas formando un nudo si son cortas, o un círculo semejante a una corona si fueren más largas; untadas con fiemo de buey, pondremos las plantas en los
9 agujeros y apretaremos la tierra pisando alrededor. Pueden ponerse de igual forma las plantas obtenidas mediante estacas[36], algo imprescindible tratándose del olmo atinio, ya que no se siembra su simiente. Ahora bien, este olmo se pone mejor en otoño que en primavera, y sus ramitas se quitan torciéndolas poco a poco con la mano, ya que los dos primeros años teme el corte del hierro. Finalmente, al tercer año se deja bien limpio de ramas con un hocino afilado y, listo

[36] Es decir, por esqueje, en oposición a las obtenidas por semilla.

ya para el traslado, se planta sin problemas desde la otoñada (cuando la tierra se ha empapado con las aguas) hasta la primavera (antes de que la raíz del olmo se descortece al sacarlo).

En tierra suelta hay que hacer hoyos de tres pies en cual- 10
quier dirección; en cambio, en la prieta deben prepararse zanjas de igual profundidad y anchura donde entren los árboles. Y luego, en terreno húmedo y nublado, los olmos deben plantarse de manera que sus ramas[37] queden orientadas a levante y a poniente, a fin de que la parte central de los árboles, que soporta la vid arrimada a ella y atada, reciba más
sol. Y si pensamos además cultivar grano, hay que poner los 11
árboles a intervalos de cuarenta pies; eso en suelo fértil, porque en el magro, donde nada se siembra, se pondrán a veinte. Luego que comiencen a desarrollarse, hay que darles forma con el hocino e ir preparando los «tablados» del árbol[38]; los agricultores usan este nombre, en efecto, para designar las ramas que sobresalen del tronco y cuyo crecimiento frenan con la poda, o bien lo permiten dejándolas que se extiendan con gran amplitud: esto último mejor en
suelo pingüe, lo otro en tierra delgada. Los tablados no de- 12
ben distar entre sí menos de tres pies y deben disponerse de manera que una rama que esté más alta no quede en paralelo a la que sigue por abajo, pues ésta rozará el sarmiento que al crecer va a descolgarse de la más alta, y hará que se le caiga el fruto.

Mas sea cual sea el árbol que plantes, no hay que podarlo en los dos años siguientes. Más tarde, si el crecimiento del olmo fuera escaso, en tiempo de primavera, antes de que

---

[37] Las que tendrá, pues ahora está completamente «limpio».

[38] Cf. *árb.* 16, 4; estos *tabulata* son pisos o niveles en que se disponen las ramas del árbol y de la vid emparrada; *tabulatum* es normalmente un altillo o sobrado donde suele almacenarse heno (cf. II 21, 3 *et alibi*).

suelte la corteza, deberemos desmocharlo junto a la ramilla
que parezca más lustrosa; pero lo haremos de forma que so-
bre ella conservemos un trozo de tronco de tres cuartos de
pie, al que dirigir y arrimar la ramilla, que ataremos a él y
que, corregida su orientación, proporcionará al árbol una
13 copa. Luego, al cabo de un año, el trozo de tronco hay que
cortarlo y alisar el corte. Y si el árbol no tuviera ninguna
ramilla a propósito, bastará con talarlo a nueve pies del sue-
lo, de manera que los renuevos que eche estén a salvo de los
daños del ganado. Y, si fuera posible, habrá que cortarlo de
un solo golpe; si no, habrá que serrarlo y pulir la herida con
el hocino, cubriéndola luego con barro mezclado con paja
14 para evitar que la dañen el sol o las lluvias. Después de un
año o dos, cuando las ramillas nacidas se hayan criado bien,
convendrá chapodar las inútiles y dejar crecer las adecuadas
para el liño. Los vástagos más altos del olmo que se haya
desarrollado bien desde que se plantó, debemos quitarlos a
ras de nudo con el hocino. Pero si las ramas en cuestión son
resistentes, las podaremos a hierro de modo que quede un
poco de madera sobresaliendo del tronco. Después, una vez
que el árbol haya tomado fuerza, cuanto podamos alcanzar
con el hocino hemos de quitarlo y hemos de alisar luego
el corte, cuidando de no infligir una herida al cuerpo de la
madre.

15 Por lo demás, el olmo joven conviene que se forme del modo siguiente. En terreno pingüe hay que dejar ocho pies desde el suelo sin ramaje, que serán siete si la tierra es delgada. A continuación, por encima de ese espacio, la circunferencia del árbol se dividirá en tres partes[39], y en cada uno de los tres lados se dejará crecer una ramita que se destinará

[39] Si he entendido bien el texto, se trata de tres secciones en vertical, que se reparten la circunferencia ideal en que pueden desarrollarse las ramas.

al primer tablado o nivel. Después tenemos que dejar crecer 16
otras ramas desde tres pies más arriba, de forma que no se ubiquen en la misma vertical de las que están abajo, y según esta pauta habremos de ir arreglando el árbol hasta su cima. Y al escamondar debe procurarse que los garranchos[40] que se forman con la poda de las ramas no queden demasiado largos ni, al contrario, se alisen tan a fondo que se llegue a lastimar o descortezar el tronco (pues al olmo no le gusta verse reducido a un muñón); y debe evitarse que de dos tajos se haga uno, pues semejante herida no cierra fácilmente.

Por otra parte, el cuidado permanente del árbol consiste 17
en algo más que tenerlo perfectamente dispuesto; significa también cavar en derredor del tronco y, en años alternos, quitar con el hierro o contener las hojas que pudieran haber nacido, para que no perjudiquen a la vid con una sombra excesiva. Luego que el árbol ha alcanzado la vejez, se le hará una incisión cerca del suelo de modo que la abertura llegue al meollo, dando así salida al humor producido más arriba. Conviene asimismo plantar la vid antes de que el árbol se
fortalezca del todo. Pero si la maridas a un olmo todavía dé- 18
bil, entonces no soportará la carga; y si arrimas la vid a uno viejo, matará a su cónyuge. Conviene, pues, que árboles y cepas sean semejantes en edad y fuerzas.

Mas para maridar el árbol debe hacerse un foso para el barbado, de dos pies de ancho e igual número de pies de hondo si la tierra es ligera (si es pesada, de dos pies y tres cuartos), de largo seis pies o al menos cinco. Este hoyo debe distar del árbol un espacio de pie y medio como mínimo, pues si juntas el barbado con las raíces del olmo, la vid prenderá mal y, aun cuando haya agarrado, se verá constre-
ñida por el desarrollo del árbol. Haz el hoyo, si las circuns- 19

[40] Entiendo aquí *pollex* como sinónimo de *resex*.

tancias lo consienten, en otoño, para que se reblandezca con
lluvias y heladas. Luego, en torno al equinoccio de primave-
ra, colocaremos en los hoyos dos vides (para que cubran el
olmo con mayor rapidez) distantes entre sí un pie, procuran-
do no plantarlas con viento del norte ni mojadas de rocío,
20 sino secas. Doy esta norma no sólo para la plantación de las
vides, sino para la de los olmos y los restantes árboles; y
que, al sacarlos del vivero, se marquen con almagre por un
lado, lo que nos recordará que no hemos de poner los árbo-
les de forma distinta a como hayan crecido en el vivero; im-
porta mucho, en efecto, que estén orientados a la parte del
cielo a la que se han acostumbrado desde pequeños. Y en
los parajes cálidos, donde el clima no es muy frío ni dema-
siado lluvioso, es mejor plantar en otoño, después del equi-
21 noccio, tanto los árboles como las vides. Por otro lado, la
plantación debe hacerse de forma que la tierra somera que
ha sido removida por el arado la extendamos como base a
medio pie de profundidad, y desenredemos todas las raíces
y, colocados los plantones, echemos encima tierra esterco-
lada —tal es mi preferencia— o, si no la hay, a lo menos
trabajada, y apretemos la tierra pisando alrededor del tronco
mismo de la planta.

Hay que poner las vides en el extremo del foso y tender
sus sarmientos por él, levantarlos luego hacia el árbol y pro-
22 tegerlos del daño del ganado mediante enrejados. Y en luga-
res de mucho calor las plantas deben arrimarse al árbol por
su lado norte; en los fríos, por el mediodía; en clima tem-
plado, por el este o por el oeste, para evitar que durante todo
el día sufran el sol o la sombra. Celso juzga preferible abs-
tenerse del hierro en la poda inmediatamente posterior, y
rodear el árbol con los propios brotes curvados a modo de
corona para que el retorcimiento produzca ramas, la más
fuerte de las cuales será la que hagamos cabeza de la vid el

año siguiente. A mí, en cambio, una larga experiencia me ha 23
enseñado que es más útil aplicar el hocino a las vides ya desde el primer momento y no tolerar que se envicien con sarmientos inútiles. Y creo que también la rama que dejemos crecer la primera debe cercenarse con el hierro hasta la segunda o tercera yema, para que eche vástagos más robustos que, cuando hayan ocupado el primer nivel del emparrado, puedan ser guiados en la poda siguiente. Por lo demás, cada año se hará que crezca hasta el nivel superior, no sin que hayamos dejado siempre una rama que, arrimada al tronco, mire a la copa del árbol.

A la vid ya establecida le aplican los agricultores una 24
norma constante: llenan los más de ramas los niveles inferiores, en pos de una cosecha mayor y un cultivo más fácil. En cambio, quienes persiguen un vino de calidad, hacen que la vid suba a lo más alto de los árboles; según los sarmientos van instalándose, los extienden a las ramas más encumbradas de forma que la cima de la vid vaya tras la cima del árbol, es decir, que los dos últimos sarmientos se arrimen al tronco del árbol mirando a la copa, y que a medida que cada
rama se ha robustecido, reciba sobre sí la vid. Sobre las ra- 25
mas más sólidas póngase mayor número de sarmientos, separados unos de otros; y en menor cantidad sobre las más delgadas. Y átese al árbol la vid joven con tres ligaduras: una situada en la «pierna» del árbol[41] a cuatro pies del suelo, otra sujetando la vid por su parte más alta, y la tercera abrazándola por la mitad. No hay que poner una ligadura en lo más bajo, puesto que quita vigor a la cepa; a veces, sin embargo, resulta necesario, bien en el caso de que el árbol se haya quedado sin ramas, desmochado, o bien cuando, so-
brada de fuerza, la vid se desarrolla desmesuradamente. Lo 26

[41] Esto es, el tronco, según la usual analogía con el cuerpo humano.

que queda por decir del método de poda consiste en quitar todos los sarmientos viejos de los que colgó el fruto del año inmediato, y dejar crecer los nuevos (una vez limpios por todos lados de zarcillos y cercenados los rebrotes que nacieron de éstos), y si la vid está lozana, dejar caer por lo alto de las ramas preferiblemente los sarmientos más alejados[42]; si la vid está endeble, los más cercanos al tronco; si regular, los de en medio; pues el sarmiento más distante trae mucho fruto, mientras que el más cercano apenas si consume y debilita la vid.

27 Por otro lado, es del mayor provecho para las vides desligarlas todos los años, pues así la poda a fondo[43] es más fácil, y además sienten alivio al ser atadas por distinto sitio, y sufren menos daño y recobran antes las fuerzas. Y conviene poner los sarmientos en los tablados del árbol de tal manera que cuelguen atados de la tercera o cuarta yema, y no apretar mucho al atarlos, no vaya la ligadura a hendir el sarmien-
28 to. Pero si el tablado está tan alejado que resulta complicado llevar allí la rama, juntaremos el sarmiento en cuestión a la cepa, atándolo por encima de la tercera yema. El motivo de dar esta norma es que la parte de un sarmiento que se ha dejado caer[44] es la que se viste de fruto; en cambio, la que, sujeta con un atadero, tiende hacia arriba, es la que da pámpanos al año siguiente.

29 Mas si hablamos de sarmientos, los hay de dos clases. Uno que sale de lo duro, que llaman «pampanero» *(pampinarius)* o «chupón» porque el primer año por lo general da hoja pero no fruto; y otro que se cría a partir del sarmiento

---

[42] Véase CATÓN, *Agr.* 32, en contra de esta norma.

[43] Adrede, evito traducir literalmente este *enodare* por «quitarles los nudos», pues erradamente podría vincularse con el «desligarlas» de poco antes.

[44] Montado por encima del *tabulatum;* es decir, de la rama del árbol.

de un año, que llaman «fructuoso» *(fructuarius)* porque en-
seguida produce. Para tener siempre cantidad de éste, debe-
mos atar las partes más bajas de los sarmientos hasta la ter-
cera yema, de forma que cuanto queda dentro de lo atado
eche pimpollos. Cuando, más adelante, la viña se ha robus- 30
tecido con el vigor de la madurez, hay que llevar ramas
transversales a los árboles más cercanos; y conviene cortar-
las pasados dos años y guiar otras más tiernas, pues debili-
tan la cepa si son viejas. Puede ocurrir también que la vid
sea incapaz de abarcar todo el árbol: en ese caso la expe-
riencia aconseja doblar una parte de ella y enterrarla, ende-
rezando luego de vuelta al mismo árbol dos o tres mugro-
nes, para vestirlo más rápidamente al ser rodeado por varias
vides.

A la vid joven no hay que dejarle crecer un chupón, sal- 31
vo si ha nacido en el lugar preciso para maridarse con una
rama falta de sarmiento. Los chupones nacidos en lugar
adecuado les son útiles a las vides viejas, y por lo general se
cercenan por la tercera yema y se dejan crecer con excelente
resultado, pues al año siguiente dan cantidad de ramas. Y si 32
algún pámpano nacido en buen sitio se ha quebrado al podar
o atar, siempre que conserve alguna yema, no hay que qui-
tarlo entero, porque el próximo año, de una sola que tenga,
sacará una rama incluso más fuerte.

Se llaman sarmientos «colgantes»[45] los que, nacidos de 33
ramas de un año, se atan a lo duro. Son generosos dando
fruto, pero perjudican mucho a la madre. Así que, a no ser
desde la extremidad de las ramas, o si la vid ha crecido por
encima de la copa del árbol, no debemos dejar colgar los
sarmientos. Pero si alguien quisiera dejar crecer, buscando 34

---

[45] Traduzco así el adjetivo *praecipites,* esto es, «que se dejan caer o colgar».

la producción, un pimpollo de este tipo, que retuerza primero el sarmiento y, una vez retorcido, lo ate y lo deje que cuelgue. Pues no sólo echará una rama lozana a partir del punto por donde lo hayas torcido, sino que lo que cuelgue chupará menos las fuerzas de la vid, por mucho que se cargue de fruto. Con todo, no hay que tolerar un sarmiento col-
35 gante más de un año. Otro tipo de sarmiento, que nace de lo joven y cuelga atado a lo tierno, lo llamamos *materia*[46], y esta *materia* es buena productora de fruto lo mismo que de nuevos vástagos. No importa que sean dos las varas que dejemos crecer de una sola cabeza: a las dos juntas las seguimos llamando *materia*. Respecto al chupón *(pampinarius)*, ya he señalado antes cuánta fuerza tiene. El «horquillero» *(focaneus)* es el que nace entre dos brazos como en mitad de una horquilla; tengo claro que éste es el pimpollo menos recomendable, porque no trae fruto y debilita los dos brazos entre los que ha nacido[47]. Así que hay que quitarlo.

36 Ha sido una falsa creencia generalizada que la vid vigorosa y exuberante se hacía más productiva si se la cargaba dejando que crecieran muchos sarmientos. Pues multiplica los pámpanos en proporción al número de vástagos y, como se ha cubierto con follaje abundante, desflorece peor, retiene largo tiempo la niebla y el rocío, y pierde toda la uva. Mi propuesta, por tanto, consiste en trasladar la fuerza de la vid a las ramas del árbol, repartiéndola y dispersándola mediante sarmientos transversales, dejar que cuelguen unos cuantos pámpanos productivos[48] y, si crece excesivamente lozana,

---

[46] De donde procede nuestra voz «madera»; en Columela el término significa habitualmente «rama de consistencia leñosa» («firm-wood», en la versión de Ash, Forster y Heffner); cf. André, *Lexique...*, pág. 202.

[47] Cf. IV 24, 10.

[48] El adj. *uinearius* —un tanto raro, por lo demás— parece tener aquí este sentido, equivalente al de *fructuarius:* así lo ven los traductores en

dejar sueltas las *materiae*[49]. Este método haría más feraz la vid. Pero, así como una arboleda densa resulta admirable 37 por su rendimiento y su hermosa apariencia, también, cuando ralea debido a la vejez, resulta de igual manera improductiva y carente de belleza. Para que esto no suceda, es menester que el propietario diligente retire cuantos árboles empiecen a verse afectados por la vejez y los sustituya por plantones; y en cuanto a la vid envejecida, o bien que la repueble mediante barbados o bien —si fuera posible, y es cosa mucho mejor— que la amugrone desde una cercana. En ambos casos el método es muy semejante al que expusimos.

Y con esto hemos dicho ya bastante de las arboledas emparradas de Italia.

Existe también otra clase de arboledas emparradas, propia 7 de la Galia, que recibe el nombre de *arbustum rumpotinum*[50]: requiere un árbol bajo y poco frondoso. A este requerimiento se adecua sobre todo el *opulus*[51], que es semejante al arce. En realidad, la mayoría echa mano, precisamente para este fin, del cornejo[52], del carpe[53], del orno[54], incluso del

general y el *OLD, s. v.*, que cita este pasaje; su significado más simple, «relacionado con la viña», resultaría banal.

[49] Véase *supra,* parágrafo 35, a propósito de este tipo de sarmiento.

[50] Este *rumpotinum arbustum* o *arbor rumpotina* es un árbol-soporte inconcreto (puede ser de distintas especies, como enseguida se verá), y derivaría su nombre de la voz *rumpus,* sinónimo de *tradux* (sarmiento transversal, que pasa de un árbol a otro), según Varrón, *Agric.* I 8, 4.

[51] Identificado con *Acer opalus* Mill. = *Acer opulifolium* Willd. por André, *Les noms de plantes...*, pág. 180; una variedad de arce, quizá el «arce blanco».

[52] *Cornus mas* L.

[53] *Carpinus betulus* L.

[54] *Fraxinus ornus* L.

mimbrero[55] algunas veces; pero el mimbrero no hay que ponerlo —a no ser en parajes aguanosos, donde los otros árboles prenden con dificultad— porque estraga el sabor del vino. Puede ponerse también el olmo, a condición de desmocharlo todavía joven para que no pase de los quince pies
2 de alto. Pues he podido observar que normalmente el *rumpotinetum* se forma de tal manera que los tablados se disponen a ocho pies en los lugares secos y en ladera, a doce en los llanos y húmedos. Y por lo general este árbol está dividido en tres ramas, a cada una de las cuales se le dejan crecer varios brazos a ambos lados. Luego, al tiempo que se poda la vid, se quitan casi todas las varas para que no hagan sombra.

3 Si no se siembra grano entre los árboles «rumpotinos», quedan espacios de 20 pies a uno y otro lado de las filas; pero si se hace concesión a los sembrados, a un lado se dejan 40 pies y al otro 20. Lo demás se lleva a cabo de forma parecida a como en el emparrado itálico, a saber: las vides se plantan en hoyos alargados, se cuidan con igual dedicación y se guían por las ramas de los árboles, y cada año se entrelazan sarmientos transversales que parten de árboles conti-
4 guos y se cortan los viejos. Si un sarmiento transversal no llega a tocar el otro, sujétese mediante una vara puesta en medio de los dos; cuando más tarde el fruto haga sentir su peso, aguántese con horcas puestas debajo. Este tipo de emparrado, en fin, y todos los demás árboles, cuanto más hondo se labran y cavan en derredor, se llenan con mayor abundancia de fruto; si le interesa o no hacer esto al propietario, lo muestra la ganancia que procura.

[55] Columela dice *salix,* fitónimo que designa varias especies de sauce. Suponemos que se trata de la mimbrera, mencionada en el libro anterior y en el *De arboribus.*

En cambio, el cultivo de cualquier árbol es más sencillo 8
que el de las viñas, y de todas las plantas la que exige menos gasto es, con mucho, el olivo, el primero entre todos los árboles. Pues, aunque no trae fruto un año tras otro, sino que 2
suele hacerlo en años alternos, con todo, se le tiene en la más alta estima en razón de que se mantiene casi sin cuidados y, cuando no se cubre de fruto, apenas si reclama algún gasto (pero, si se beneficia de alguno, multiplica enseguida la producción). Un abandono de varios años no hace que, como le sucede a la viña, se estropee: incluso durante ese tiempo, sigue rindiendo algo al propietario y, cuando se le vuelven a dedicar atenciones, se recupera en un solo año. Por lo cual, también nosotros hemos pensado dar instruc- 3
ciones precisas en lo que concierne a este tipo de árbol.

Supongo que de olivos y olivas, como de vides, hay muchas clases, pero a mi conocimiento han llegado diez en total: *(olea) posia, Licinia, Sergia, Neuia, culminia, orchis, regia, cercitis, phaulia, murtea*[56]. De éstas, la aceituna más 4
gustosa es la de la variedad *posia*, y la de más hermosa apariencia la de la *regia*, siendo las dos más adecuadas para comer que para aceite. Aunque el aceite de la *posia* es de

[56] Es decir: «'posia', licinia, sergia, nevia, culminia, testículo, real, lanzadera, 'phaulia' y mirtina». Mientras los demás editores o traductores dan una lista con sólo nueve nombres y juzgan la lección *culi* de los manuscritos corrupción del nombre que falta, Richter *(Zwölf Bücher...* I, pág. 586) añade en noveno lugar de la lista *Paulia,* del gr. «phaulia» (ignoro por qué no transcribe la aspiración, cosa que sí hace en *Orchis).* Sobre las variedades: la *posia* es la *pausia* de Virgilio (cf. *Geórg.* II 86), pero el origen del nombre se desconoce; las tres siguientes derivan de los nombres propios de los supuestos introductores de la variedad en Italia, mientras que la *Culminia* es mencionada por Varrón, *Agric.* I 21, 1, y Plinio, XV 13, pero desconocemos el origen del nombre; la *orchis* aludiría al aspecto del fruto, igual que la *cercitis;* la *murtea,* en fin, recordaría al fruto del mirto o arrayán.

magnífico sabor mientras está verde, se echa a perder rápi-
damente. También la *orchis* y la *radius*[57] se cosechan más
para comer que para sacarles el jugo. El mejor aceite lo da
la *Licinia*, el más abundante la *Sergia*. Por lo general, cual-
quier oliva de tamaño superior es más apropiada para co-
5 mer, y la más pequeña lo es para aceite. Ninguna de estas
variedades soporta un clima demasiado caluroso o frío en
exceso, por lo que en los parajes tórridos gusta de la cara
norte de una colina, y en los fríos se complace en la orienta-
ción al mediodía; y no quiere hondonadas ni lugares escar-
pados, sino que prefiere los collados de moderada inclina-
ción, como los vemos en Italia en el país de los sabinos, o
en toda la provincia bética. Piensa la mayoría que este árbol,
a más de sesenta millas[58] del mar, o no puede vivir o no es
6 productivo, pero no faltan sitios[59] donde se da bien. La va-
riedad *posia* soporta muy bien los calores fuertes; la *Sergia*,
el frío.

El tipo de tierra más apropiado para los olivos es el que tiene una base de cascajo y una capa superior de arcilla con mezcla de arena gruesa. No le va a la zaga el suelo donde hay sustancioso sábulo. Y aun la tierra prieta, si es vigorosa[60] y feraz, acoge sin problemas a este árbol. La arcilla hay que rechazarla por completo, más todavía si el terreno es

---

[57] Sinónimo de *cerci(ti)s*, «lanzadera».

[58] El texto dice *...ultra sexagensimum...*, donde *sexagensimum* (se. *mille passuum*) = sesenta millas (un millar de pasos / una milla romana = 1.481'5 m); literalmente «el sexagésimo (millar de pasos)», «la sexagésima milla», a no ser que el ordinal se use aquí como cardinal, lo cual no sería de extrañar.

[59] En el interior, se entiende.

[60] Mantengo la lectura de Hedberg y Richter *(uiuida)* a falta de otra mejor, aunque sospecho que hay corruptela; la otra lección *(uuida)*, adoptada por Forster & Heffner, también plantea problemas de sentido, ya que la humedad conviene poco al olivo, y menos en tierra prieta.

manantío y un humedal permanente. Ni le conviene el campo magro, de arena sin más, o el puro cascajo. Pues, aunque 7
no se muere en este tipo de suelo, tampoco llega a robustecerse. Pero puede plantarse en campo de mieses o donde antes hubo madroños o encinas; en cambio el roble, incluso talado, deja raíces nocivas para el olivar, y su veneno mata los olivos.

Esto es lo que tenía que decir como instrucciones generales relativas a este árbol; explicaré ahora por partes su cultivo.

Del vivero de olivos

Prepárese el vivero para el olivar a 9
cielo abierto, en tierra medianamente fuerte y sustanciosa, ni prieta ni suelta, aunque es preferible la ligera. Estas cualidades vienen a ser las de la tierra negra. Cuando hayas desfondado el terreno a tres pies de profundidad y lo hayas rodeado con un foso hondo para evitar que el paso del ganado cause daños, toma de los árbo- 2
les más feraces vástagos jóvenes, bien largos y lucientes, que la mano pueda abarcar al cogerlos (es decir, del grosor del mango de una herramienta) y, con la mayor prontitud que puedas, tállalos para plantones sin lastimar la corteza o alguna otra parte más que la que haya cortado la sierra. Esto resulta fácil si antes has preparado una horca[61] y has protegido con heno o paja la parte por encima de la cual vas a cortar el vástago, para que las estacas puedan cortarse con suavidad y sin dañar la corteza. Hay que cortar luego con la 3
sierra estacas de una longitud de pie y medio y alisar ense-

[61] Para sujetar la rama que se va a cortar. Es de imaginar que ésta se apoyaría en el soporte un poco por debajo del punto por donde se va a cortar; de ahí lo que se dice a continuación.

guida los tajos en las dos partes[62] marcándolos con almagre
a fin de plantar el esqueje adecuadamente, tal y como el vás-
tago había estado puesto en el árbol, con la punta mirando al
cielo. Pues si se entierra al revés, prenderá con dificultad y,
cuando ha tomado fuerza, es estéril para siempre. Y debe-
remos untar la cabeza y la parte baja de las estacas con una
mezcla de fiemo y ceniza; tras esto, las enterraremos ente-
ras, dejándolas de tal manera que haya sobre ellas cuatro
4 dedos de tierra bien desmenuzada. Provéanse, eso sí, de dos
señales, una a cada lado; estas señales, hechas de palos de
cualquier árbol, se colocan a poca distancia de las estacas, y
se unen mediante un atadero para que no se caiga con facili-
dad cada una por separado. Hacerlo resulta útil en razón de
la ignorancia de los cavadores, para que, cuando hayas dis-
puesto trabajar el vivero con la azada de dos dientes o el es-
cardillo, no lastimen las estacas enterradas en él.

5 Hay quien prefiere hacerse con plantones de olivo a par-
tir de yemas, poniéndolas según un método similar[63]. Pero
en ambos casos hay que plantar después del equinoccio de
primavera y escardar el vivero con la mayor frecuencia po-
sible durante el primer año, trabajándolo con el rastro en el
segundo y siguientes, cuando ya las raicillas de las plantas
han tomado fuerza. Pero hay que abstenerse de podar los
dos primeros años; el tercero conviene dejar dos ramillas a
6 cada planta y escardar a menudo el vivero. El cuarto año se
quitará la rama más débil de las dos. Así cultivados, en cin-
co años los arbolitos están lo bastante fuertes para ser tras-
plantados. La mejor época para poner los plantones en el
olivar es en otoño si el terreno es seco y arcilloso, en tiempo

[62] Los dos extremos de la estaca, cuya punta se ha rebajado.

[63] Pasaje corrupto; estas yemas *(oculi)* entendemos que serán trozos de rama muy cortos, con al menos un ojo o yema.

de primavera (poco antes de que muevan) si es fértil y húmedo.

Prepárense, pues, para los plantones hoyos de cuatro pies 7
con un año de antelación; o bien, si no hay disponibilidad de tanto tiempo, antes de poner los árboles, préndase fuego a los hoyos tras echar en ellos paja y leña menuda, para que el fuego los ablande haciendo con ellos lo que habrían debido hacer las rosadas y el sol. Los entreliños del olivar deben ser, en terreno pingüe y paniego, de sesenta pies por un lado y de cuarenta por otro[64]; en tierra delgada e inadecuada para mieses, veinticinco pies. Conviene, en todo caso, que los liños estén trazados de cara al favonio, para que los refresque cuando sople en verano.

En cuanto a los arbolillos, pueden trasplantarse de este 8
modo: antes de sacar del plantel un pequeño olivo[65], hazle con almagre una marca en el lado que mira a mediodía, para plantarlo tal y como estuvo en el vivero. Déjese luego al arbolillo el espacio de un pie alrededor; y arránquese después la estaca con su cepellón. Y para que este cepellón no se deshaga al sacarlo hay que preparar estaquillas de ramas, de regular tamaño, unidas entre sí, y aplicarlas a la masa que se está sacando, y entrelazarlas con mimbres[66] de tal manera
que la tierra comprimida se mantenga como encerrada. En- 9
tonces, tras quitarle tierra de la parte más baja, hay que sacudir un poco la masa y sujetarla a unas ramillas colocadas debajo, y trasladar la planta. Antes de ponerlas en el hoyo, habrá que cavar el fondo con la azada de dos dientes y echar luego en él tierra removida por el arado —siempre que la

[64] Se entiende que en las tiras más anchas se siembra grano.

[65] Sigo la lectura de Hedberg, aunque el texto está corrompido y es muy difícil de sanar (por más que el sentido parece claro).

[66] Columela utiliza el sustantivo *uimen,* que puede designar cualquier tallo flexible que sirva para atar o tejer.

capa superficial sea lo bastante fértil—, y extenderla formando como un lecho para los plantones. Y si hubiere agua detenida en los hoyos, hay que achicarla toda antes de meter en ellos los árboles; a continuación, hay que introducir piedras menudas y una mezcla de cascajo y tierra buena. Una vez puestas las plantas, deben pisarse alrededor los lados del hoyo y entremezclar algo de estiércol.

10 Y si no va bien trasladar la planta con su tierra, lo mejor
que puede hacerse es dejar el tronco sin hoja alguna y, tras
alisar los tajos y untarlos con cieno y ceniza, colocarlo en el
hoyo o en la zanja. Y un tronco[67] en buenas condiciones pa-
ra el trasplante es el que tiene el grosor de un brazo; también
podría trasladarse uno mucho más grande y fuerte. Convie-
ne que se plante de modo que, caso de no peligrar por el ga-
nado, sobresalga muy poco por encima del hoyo, pues es
más frondoso y lozano. Pero si el ataque del ganado no pu-
diera evitarse de otra manera, póngase el tronco más levan-
tado del suelo, tal que no quede expuesto al daño de los
11 animales. Y también hay que regar las plantas cuando se
presenten temporadas de sequía, y que no las toque el hierro
antes de pasados dos años. Y primero tenemos que esca-
mondarlas hasta no dejarles más que un solo tallo que so-
brepase la altura del buey más grande; luego, para evitar que
el buey, al labrar, se lastime el anca u otra parte del cuerpo,
lo mejor es proteger las plantas, incluso ya formadas, va-
llándolas con enrejados. A continuación, dividiremos el oli-
var ya formado y a punto en dos partes que se cubran de fru-
to en años alternos, pues el olivo no es fértil dos años
seguidos.

---

[67] *Locus corruptus.* Diversas lecturas en los distintos editores, aunque el sentido general es claro.

Cuando el terreno a los pies del olivo no ha sido sem- 12
brado, el árbol echa pequeños brotes. Cuando se ha colmado
de simiente, trae fruto. Así que, dividido de este modo el
olivar, todos los años rinde igual[68]. Pero debe labrarse y ex-
cavarse a fondo con la azada de dos dientes al menos dos
veces al año, pues después del solsticio, cuando la tierra se
abre con los calores, hay que procurar que el sol no penetre
por las grietas hasta las raíces de los árboles. Después del 13
equinoccio de otoño hay que descalzar los árboles de modo
que desde la parte de arriba, si el olivo está en ladera, se
formen regueras que lleven el agua a la base del tronco. Más
tarde, todos los renuevos que salgan a los pies del árbol de-
ben arrancarse cada año, y al tercero los olivos deben ade-
más nutrirse con fiemo.

Y se estercolará el olivar según el mismo procedimiento
que expuse en el libro segundo[69], si se tiene intención —cla-
ro está— de sembrar grano. Pero si se estercola para los pro- 14
pios olivos, sin más, bastarán para cada uno seis libras de
estiércol de cabra, un modio de estiércol seco o seis congios
de alpechín no salado. El estiércol debes echarlo en otoño,
para que mezclado con la tierra caliente las raíces del olivo
en invierno. El alpechín hay que verterlo en los olivos deli-
cados, pues por obra suya, si les entran gusanos y otros
parásitos, mueren durante el invierno con esta medicina.
Además, en parajes templados[70] y húmedos el musgo suele 15

[68] No sé hasta qué punto es efectiva esta técnica que combina olivar y sembrado a fin de forzar la fructificación.

[69] Cf. II 15, 1-3.

[70] Frente a *siccis* de los códices, aceptado sin más por la mayoría de editores, Richter lee *frigidis* a partir de XI 2, 41. De acuerdo en no aceptar *siccis* (el musgo no se da en sitios secos), pero la enmienda no me parece la más acertada si tenemos en cuenta todo el texto de XI 2, 41 (véase): *tepidis* sería preferible a *frigidis*.

infestar los árboles y, si no lo arrancas con una herramienta, el olivo no traerá fruto ni tendrá un lozano follaje. Y aun habremos de podar el olivar a intervalos de varios años; pues viene a cuento recordar el viejo proverbio que dice que quien labra el olivar, le está pidiendo el fruto; quien lo estercola, se lo está suplicando; y quien abate sus ramas, le fuerza a que se lo dé. Bastará, no obstante, con hacer la poda cada ocho años, evitando así cortar las ramas productivas con relativa frecuencia.

16 No es raro, por lo demás, que algunos árboles, incluso estando lozanos, no den fruto. A éstos va bien taladrarlos con el taladro gálico y, hecho esto, meter en el agujero una estaca verde de acebuche, ajustándola bien. De este modo, como penetrado por la planta fecunda, el árbol se volverá más fértil. Hay que ayudarlo, no obstante, con un descalce y con alpechín sin sal unido a orina vieja, de cerdo o nuestra, y ateniéndonos a una cantidad determinada en ambos casos: por ejemplo, para un árbol de los mayores, si se mezcla con igual cantidad de agua, con una urna habrá de sobra. También acostumbran los olivos a no dar fruto por vicio del sue-
17 lo. A lo que pondremos remedio del modo siguiente: cavaremos a su alrededor unos círculos hondos y los rodearemos con cal, en mayor o menor cantidad según el tamaño del árbol y teniendo en cuenta que el más pequeño requiere un modio. Si nada consiguiéramos con este recurso, habríamos de acudir a la ayuda del injerto (cómo debe injertarse el olivo, lo diremos enseguida). También a veces hay en el olivo una sola rama un tanto más lozana que las demás: si no la cortas, el árbol entero languidecerá.

Con lo dicho hasta aquí es suficiente respecto a los olivares. Queda tratar de los árboles frutales, asunto del que pasamos a dar instrucciones inmediatamente.

Del pomar[71]

Antes de que pongas las plantas, 10
es mi consejo que rodees la extensión
del pomar con tapias o con un seto o
una zanja; y no sólo para impedir el
paso al ganado sino también a la gen-
te, ya que si con demasiada frecuencia las plantas son des-
cabezadas por la mano del hombre o mordidas sus puntas
por las bestias, los viveros nunca llegan a desarrollarse bien.
Resulta útil distribuir los árboles por especies, principal- 2
mente para que el débil no se vea agobiado por el más fuer-
te, porque no le iguala ni en fuerzas ni en tamaño, y va cre-
ciendo a distinto ritmo.

La tierra que es adecuada para vides sirve para los árbo-
les. Cavarás un año antes el hoyo que quieras plantar; así el
sol y la lluvia lo ablandarán y prenderá rápido lo que pongas
en él. Mas si el mismo año te ves apremiado a cavar el hoyo 3
así como a plantar los árboles, cava los hoyos al menos dos
meses antes y caliéntalos después quemando paja en ellos.
Y si los haces más anchos y amplios, más lozanos y abun-
dantes serán los frutos que recojas. El hoyo ha de ser seme- 4
jante a un horno, más amplio en su parte baja que arriba, para
que las raíces se muevan con más holgura y por la estrecha
boca entre menos frío —y menos calor en verano—, y asi-
mismo para que, en las laderas, no arrastren las lluvias la
tierra con que se ha rellenado.

Planta los árboles a intervalos alejados para que, cuando 5
hayan crecido, tengan sitio para extender las ramas; pues si
los pusieras apretados, ni podrías sembrar algo debajo ni
ellos mismos fructificarían, a no ser que los aclararas. De

[71] Desde aquí hasta el final del libro, el texto es muy parecido al del *Liber de arboribus,* capítulo 18 y siguientes.

manera que conviene dejar entre los liños cuarenta pies, o
treinta como mínimo.
6 Elige plantones no menos gruesos que el mango de una
azada de dos dientes, derechos, lisos, grandes, sin heridas,
con la corteza intacta; estacas así prenderán bien y pronto.
Si coges ramas de los árboles adultos, las cogerás sobre todo
de los que cada año traen frutos buenos y abundantes. Y te
fijarás en los «hombros» que miran a levante ***[72] que los
árboles que se plantan mediante ramas o plantones.
7 Pero, antes de trasladar los arbolitos, márcalos a fin de
que puedan orientarse hacia los vientos a los que antes estu-
vieron expuestos. Échales mano para trasladarlos de terreno
en cuesta y seco a un campo húmedo. Pon siempre que pue-
das plantas de tres brazos; que levanten del suelo al menos
tres pies. Si quieres colocar dos o tres arbolitos en el mismo
hoyo, procura que no se compriman entre sí, pues de ese
8 modo morirán por obra de los gusanos. Cuando pongas las
plantas en su lugar, mete a derecha e izquierda hasta el fon-
do del hoyo unos haces de sarmientos del grosor de un bra-
zo, de manera que sobresalgan un poco por encima del sue-
lo; servirán para que proveas de agua a las raíces en verano.
Planta en otoño —es decir, en torno a los idus de octubre—
9 los árboles y las plantas con raíces; las ramas ponlas en pri-
mavera, antes de que muevan los árboles. Y para que la tiña
no afecte a las plantas de higuera, mete en lo hondo del
hoyo una estaca de lentisco con la punta para abajo.

[72] Falta en este lugar un trozo de texto que suele suplirse con el pasaje correspondiente del *Libro de los árboles* 20, 1-2.

De la higuera

No plantes la higuera con los fríos. Gusta de parajes abrigados, pedregosos o con grava, a veces incluso de roquedos. En terrenos tales, echa fuerza pronto si se han hecho hoyos amplios y abiertos. Las distintas clases de higos, aun siendo di- 10
ferentes en sabor y aspecto, se plantan de una sola manera, pero en lugares dispares del campo en razón de esa diferencia. Planta los tempranos en parajes fríos y pasados por agua en el otoño, para que recojas el fruto antes de llegar la lluvia; los tardíos o de invierno, plántalos en parajes cálidos. Mas si quieres hacer tardía una higuera, por más que no lo sea por su natural, quítale los higuillos cuando el fruto principia[73]; así dará una segunda cosecha que retrasará hasta el invierno. A veces también conviene cortar con el hierro las puntas más altas de la higuera, una vez que los árboles han empezado a echar hojas; así se hacen más fuertes y productivos. Y siempre será provechoso, en cuanto haya empezado a verdear, aplicar a la raíz almagre diluido en alpechín, junto con heces humanas. Esto hace la cosecha más abundante y 11
el higo por dentro más lleno y mejor. En cuanto a las variedades, deben plantarse en especial la (sc. *ficus) Liuiana, Africana, Calchidica, Chia, Lydia, callistrutia, ... , Rhodia, Libyca, Tiburna*[74], y además todas las que florecen dos y tres veces.

[73] Es decir, los higos aún no desarrollados del todo y sin madurar: cf. *árb.* 21, 1.

[74] Columela nombra diez en total, pero el nombre de la séptima es de difícil restitución (las propuestas de los editores no son satisfactorias, por lo que dejo un hueco). Las denominaciones, salvo la primera y la sexta, denotan su origen geográfico; sobre la *callistrutia,* cf. X 416. En la última podría leerse quizá *hibernae* con Richter.

12 Planta la almendra[75] en torno a las calendas de febrero, porque es el primer árbol en despuntar. Requiere un terreno cálido, duro y seco; pues si la pones en parajes con otras condiciones naturales, suele pudrirse. Antes de enterrarla, déjala macerar en agua con miel, no demasiado dulce; de este modo proporcionará un fruto de sabor más agradable cuando haya crecido, y mientras tanto verdeará mejor y más
13 rápido. Dispón las almendras de tres en tres, en triángulo, y entre una y otra haya al menos un palmo, y que miren al favonio con sus dos caras[76]. Cada almendra echa una sola raíz y crece con un único tallo; cuando la raíz llega al fondo del hoyo, se curva obligada por la dureza del suelo, y echa de sí otras raíces a manera de ramas.

14 La almendra y la avellana tarentinas las podrás conseguir del modo siguiente. En el hoyo donde hayas pensado sembrar almendras, pon hasta medio pie de tierra fina y siembra en ella simiente de cañaheja; cuando la cañaheja haya crecido, hiéndela e introduce en la médula una almendra o una avellana sin cáscara, cubriéndola de tierra después. Haz esto antes de las calendas de marzo o lo más tarde entre las nonas y los idus de marzo. Por este mismo tiempo hay que sembrar la nuez, el piñón y la castaña.

Cómo se corrige el granado

15 La época indicada para plantar el granado es desde el comienzo de la primavera hasta las calendas de abril. Y si produce el fruto acedo o poco dulce, se corregirá del modo siguien-

[75] Aunque *nux*... puede designar en latín tanto el fruto como el árbol que lo produce, y aun en desacuerdo con la mayoría de traductores, creo que Columela se refiere aquí al primero, pues enseguida el texto deja clara la referencia al fruto.

[76] Véase la nota a *árb.* 22, 2.

te. Riega las raíces con estiércol de cerdo, heces y orina vieja humanas; lo cual no sólo volverá fértil al árbol, también consigue que el fruto con sabor a vino de los primeros años sea luego dulce incluso, y de pepita tierna. Nosotros hemos diluido en vino un poquito de jugo de férula[77] y untado con esto las sumidades más altas del árbol: así se ha remediado
la acedía de las granadas. Para que éstas no se abran en el 16
árbol, servirá de remedio colocar tres piedras junto a la raíz misma del árbol en el momento de plantarlo; mas si ya lo tuvieras plantado, planta una cebolla albarrana junto a su raíz. Otro procedimiento: cuando las granadas estén ya maduras, antes de que se abran, retuerce los rabillos de que cuelgan; de esta manera se conservarán sin estropearse incluso un año entero.

Planta el peral en otoño, antes del solsticio de invierno, 17
tal que queden para el solsticio al menos veinticinco días. Y para que sea productivo, dale un descalce en profundidad cuando ya esté criado, y haz una hendidura en el tronco junto a la raíz misma; mete en ella una cuña de madera de pino[78] y déjala allí; luego, tras recalzar y cubrir, esparce ceni-
za sobre la tierra. Por otro lado, debemos procurar poblar 18
nuestros pomares con los perales de mejor casta. Esas variedades son la (sc. *pirus) crustumina, regia, Signina, Tarentina,* las que reciben el nombre de *Syria,* la *(pirus) purpurea, superba, hordeacea, Aniciana, Naeuiana, Fauoniana, Late-*

---

[77] Aquí *laser,* y en el pasaje paralelo *(árb.* 23,1) *laser Cyrenaicum;* según André, *Les noms de plantes...,* pág. 139, *laser* es el jugo de la *Ferula tingitana* L. Al parecer, cuando esta planta se extinguió, ese jugo fue sustituido por la gomorresina de una férula persa, concretamente *Ferula asa foetida* L., de la que todavía se extrae para uso medicinal (tanto la planta como la gomorresina reciben el nombre de «asafétida»).

[78] El texto dice *cuneum taedae pineae;* según André, *ibid.,* pág. 255, *taeda* es una especie de pino cultivada *(Picea excelsa* Link).

ritana, Dolabelliana, Turraniana, uolaema, mulsa, praecocia, Veneria y algunas otras que sería largo enumerar ahora.
19 Por lo demás, las clases de manzanos que en particular hemos de buscar son la (sc. *malus) Scaudiana, Matiana, orbiculata, Cestiana, Pelusiana, Amerina, Syrica, melimela,* y los (sc. *mala) cydonea*[79] (de los que hay tres clases —*(cydonea) struthia, chrysomelina, mustia*— y las tres proporcionan no sólo placer sino además salud).

20 También son agradables la serba[80], el albaricoque y el melocotón. Los manzanos, los serbales y los ciruelos deben plantarse mediado ya el invierno, hasta los idus de febrero. La fecha indicada para plantar los morales va de los idus de febrero hasta el equinoccio de primavera. El algarrobo —que algunos llaman *ceratium*— y el melocotonero se plantan antes del solsticio de invierno, durante el otoño. Si los almendros traen poco, haz un agujero en el árbol y mete una piedra, dejando luego que la corteza del árbol vaya cubriéndola.

21 Y en los huertos, en torno a las calendas de marzo y una vez se ha dado una mano a la tierra y se ha echado estiércol, conviene poner estacas de árboles de todas clases distribuyéndolas por canteros; hay que ocuparse de que se les haga una especie de despampano mientras tienen las ramillas tiernas, para reducir las plantas el primer año a un solo tallo. Entrado ya el otoño y antes de que el frío queme las puntas, será bueno quitarles todas las hojas y ponerles luego, a modo de caperuzas, trozos de caña gruesa que conserven su nudo en uno de los extremos, protegiendo así del frío y las

---

[79] Esto es, los membrillos.

[80] Nombre del fruto del serbal común o variedad cultivada *(Sorbus domestica* L., que en Navarra llamamos «pomo», y «poma» al fruto) y del serbal silvestre, o «serbal de cazadores» *(Sorbus aucuparia* L.), que crece en nuestros montes.

heladas las ramas, todavía tiernas. Más tarde, transcurridos 24 meses, tanto si quieres trasplantarlas y ponerlas en liños como injertarlas, podrás hacer una cosa u otra con total seguridad.

Del injerto

Cualquier vástago, en fin, puede 11
injertarse si su corteza no es distinta de la del árbol al que se injerta; y si, además, da fruto en la misma época, se injerta en las mejores condiciones, sin temor alguno. Por otro lado, los antiguos nos han transmitido tres clases de injertos: uno en que, tras practicársele un corte y una hendidura, el árbol incorpora los vástagos que se le han injertado; otro por el que, mediante un corte, recibe las púas entre la corteza interior y la madera (ambas clases de injerto son de primavera); el tercero, cuando incorpora simplemente las yemas con una pequeña porción de corteza en una parte suya antes descortezada, que los agricultores llaman «emplasto»[81] o, según algunos, «inoculación»[82]; esta clase de injerto cuando mejor se practica es en
verano. Una vez hayamos expuesto el método de estos injer- 2
tos, enseñaremos también uno que hemos ideado nosotros. Injerta cualquier árbol en cuanto empiece a echar yemas, en luna creciente; concretamente el olivo, alrededor del equi-
noccio de primavera hasta los idus de abril. El árbol del que 3
quieres injertar y del que tomarás las púas, mira que sea joven, feraz y con nudos abundantes; cuando los botones comiencen a hincharse, elige, de entre las ramillas que miren al levante del sol y que estén enteras, las que tengan el grosor del dedo meñique; las púas deben tener dos o tres pun-

[81] Es nuestro injerto de escudete.

[82] Pues es un «ojo» *(oculus)* o yema lo que se transfiere de un árbol a otro.

tas. Corta cuidadosamente con una sierra el árbol que quie-
ras injertar, por la parte más hermosa y sin cicatriz, y procu-
4 rarás no lastimar la corteza. Luego que lo hayas dejado
trunco, pule el corte con una herramienta afilada; después,
introduce no menos de tres dedos algo como una fina cuña
de hierro o de hueso entre la corteza y la madera, pero pon
mucha atención, no vayas a dañar o romper la corteza. A
continuación, con un hocino afilado, rae por un solo lado las
púas que quieras injertar en una longitud equivalente a la
cuña introducida, y hazlo sin dañar ni la médula ni la corte-
5 za del otro lado. Una vez listas las púas, saca la cuña y mete
inmediatamente las púas en los agujeros que se formaron
con la inserción de la cuña entre corteza y madera. Has de
insertar las púas, claro está, por el extremo que has raído,
de tal manera que sobresalgan medio pie o más del árbol. En
un solo árbol podrás injertar sin problemas dos tallos, o más
si el tronco es lo bastante grande, siempre que entre ellos
haya un espacio mínimo de cuatro dedos. Haz estas cosas
teniendo en cuenta el tamaño del árbol y la calidad de su
6 corteza. Cuando hayas metido todas las púas que el árbol
consienta, átalo con corteza interior[83] de olmo, o bien con
junco o mimbre; después, unta de barro mezclado con paja y
bien amasado todo el corte y el espacio entre las púas de-
jándolo de manera que los injertos sobresalgan como poco
dos dedos. Cubre el barro con musgo y alígalo luego, para
que no se deshaga con la lluvia. Algunos, sin embargo, pre-
fieren hacer sitio para las plantas en el árbol sirviéndose de
una sierra, y alisar las partes aserradas con un fino escalpelo
y, tras ello, ajustar las púas.

[83] Véase la nota sobre el sustantivo *liber* («parte interior de la corteza») en el pasaje paralelo de *árb.* 26, 5.

Si quisieras injertar un árbol muy pequeño, córtalo muy 7
abajo, tal que quede a una altura de pie y medio; luego que
lo hayas cortado, alisa con cuidado el corte y, con una cu-
chilla afilada, practica en medio del tronco una hendidura
mediana, que tenga tres dedos[84]. Mete luego en ella una cu-
ña que la mantenga abierta, y haz entrar las púas, talladas
como a doble bisel[85], de manera que la corteza interior del
vástago venga a coincidir con la del árbol. Cuando con todo 8
cuidado hayas encajado las púas, saca la cuña y, según dije
arriba, aliga el árbol. A continuación, acumula tierra alrede-
dor del árbol hasta el injerto mismo: con esto gozará de
máxima protección contra las ventadas y el calor.

El tercer tipo de injerto, al ser muy delicado, no convie-
ne a cualquier clase de árboles. Por lo regular, resulta ade-
cuado en los que tienen una corteza interna húmeda y jugo-
sa: por ejemplo, la higuera. Pues suelta gran cantidad de 9
látex y tiene además una robusta corteza. De manera que es
éste un árbol que se injerta estupendamente por el procedi-
miento de la escarificación[86].

De cómo injertar la higuera

Elige unas ramas jóvenes y lustrosas del árbol del que quieras injertar; después, busca en ellas una yema que tenga buen aspecto y prometa un brote seguro y haz a su alrededor una marca en forma de cuadrado de dos dedos de lado, tal que la
yema quede en medio, y luego, tras practicar alrededor una
incisión con un escalpelo afilado, desprenderás la corteza
interior poniendo cuidado de no dañar la yema. Del mismo 10

[84] De profundidad, se entiende.

[85] Véase la nota a *árb.* 26, 6.

[86] ... *⟨s⟩carifici ratione:* mantengo la lectura de HEDBERG, que sigue a DAHLLÖF, pero el texto es muy dudoso.

modo, elige en el otro árbol (el que te dispones a emplastar) una rama del mayor lustre y haz en su corteza un corte de igual medida, y separa la corteza de la madera. A continuación, encajarás el emplasto preparado en el trozo que has dejado abierto, de manera que se ajuste a la otra parte separada de la corteza.
11 Hecho esto, pon una buena sujeción alrededor de la yema y procura no lastimarla; después, embadurna con barro las junturas y la ligazón, dejando el espacio necesario para que la yema esté libre y no se vea constreñida. Y quita los renuevos y ramas más altas[87] del árbol injertado: que no haya nada adonde pueda desviarse o atender más que al injerto. Después de 21 días, desata el emplasto. Y también el olivo se injerta muy bien de este modo.

De los injertos de los árboles

12 La cuarta manera de injertar ya la enseñamos cuando tratamos de las vides, por lo que es innecesario repetir aquí el método de la perforación ya descrito. Mas como los antiguos negaron que púas de cualquier especie puedan injertarse en cualquier árbol, y sancionaron como si de una ley se tratara aquella limitación, por así decir, de que nosotros mismos hicimos uso hace poco, a saber, que sólo pueden prosperar las púas que por su corteza, tanto interna como externa, y por su fruto son del todo semejantes a los árboles a los que se injertan, ... como los antiguos, digo, creyeron esto, nos ha parecido que había de rebatirse tal equivocada opinión y que había de transmitirse a la posteridad el método por el que una púa de cualquier especie podría injertarse a cualquier árbol.
13 Y para no cansar al lector con un preámbulo demasiado largo, expondré un solo caso por vía de ejemplo me-

[87] Es decir, las que salen por encima del injerto.

diante el que cualquier clase de púa pueda injertarse a árboles de diferente especie[88].

Injerto del olivo

Cava un hoyo de cuatro pies en todas direcciones a tal distancia de un olivo que puedan tocarlo las puntas de sus ramas. Pon después en el hoyo un plantón de higuera y procura que se haga fuerte y lustroso. Pasados dos años, cuando ya haya al- 14
canzado un desarrollo lo bastante grande, guía la rama del olivo que tenga más lustre y átala al tronco de la higuera; córtale luego las demás ramillas y deja únicamente las sumidades que vas a injertar. Corta entonces el tronco de la higuera, pule el corte y practica una hendidura en medio con una cuña. A continuación, talla de uno y otro lado las puntas 15
del olivo, que siguen unidas a la madre, e introdúcelas luego en la hendidura de la higuera; retira la cuña y aliga las ramillas con cuidado para que ninguna violencia pueda arrancarlas. Así, al cabo de tres años, la higuera se fundirá con el olivo, y ya al cuarto año, cuando se haya soldado bien, cortarás las ramas del olivo separándolas de la madre como si fueran las ramas de un acodo. De este modo injertarás cualquier especie en cualquier árbol.

Y antes de poner fin al libro, puesto que nos proponemos tratar de prácticamente todas las especies de plantas y en los libros precedentes pareció poco oportuno empezar a hablar del citiso, éste es el momento indicado para dar instrucciones sobre este árbol, al habernos acordado de él[89].

---

[88] Véase lo dicho a propósito de *árb.* 27.

[89] El párrafo precedente está muy corrompido en los manuscritos y las lecturas de las distintas ediciones varían considerablemente; mi versión sigue sobre todo el texto establecido por RICHTER *(Zwölf Bücher...* I, pág. 632): *Ac priusquam finem libri faciamus, quoniam fere species surculo-*

12 *Del cítiso* Es de enorme importancia tener en el campo la mayor cantidad posible de cítiso[90], porque resulta muy útil para las gallinas, las abejas, las ovejas, las cabras y también los bueyes y toda clase de ganado, porque con él engorda enseguida y da mucha leche; siendo así, además, que las ovejas pueden servirse de él ocho meses como pasto verde, y después como seco. Por otro lado, se cría en cualquier campo por magro que
2 sea, y aguanta sin detrimento todo maltrato. Incluso, si las mujeres padecen falta de leche, hay que poner a macerar cítiso seco en agua; cuando se haya embebido bien toda una noche, al día siguiente hay que mezclar tres heminas del jugo exprimido con un poco de vino y dar a beber esta mezcla. De este modo, ellas tendrán buena salud al tiempo que los niños se fortalecerán con la abundancia de leche.

En cuanto a la siembra del cítiso, puede hacerse o bien en otoño, en torno a los idus de octubre, o bien en primave-
3 ra. Tras darle a la tierra una buena cava, prepara unos cuadros como para hortaliza: en otoño sembrarás en ellos, igual que la albahaca, la simiente del cítiso. Ya en primavera dispondrás las plantas distantes entre sí cuatro pies en cualquier dirección. Si no dispones de simiente, planta en primavera esquejes de los cítisos acollándolos con tierra ester-
4 colada. Si no llueve, riega los siguientes quince días; y en cuanto empiecen a echar brotes nuevos, dales otra labor y después, una vez transcurridos tres años, podrás cortarlo y dárselo al ganado. En verde, para un caballo sobra con

rum ⟨dum⟩ omnes persequimur, prioribus libris de cytiso incipere parum tempestiuum fuit, nunc oportune eius arboris praecipientes meminerimus.

[90] Planta emparentada con la alfalfa, pero de mayor porte *(Medicago arborea* L., según ANDRÉ, *Les noms de plantes...*, pág. 85). Véase la nota a *árb.* 28.

quince libras; para los bueyes con veinte, y para los demás animales, en proporción a su fuerza. Y puede asimismo resultar bastante útil plantar tallos de cítiso junto al cercado de un campo, puesto que arraiga con facilidad y aguanta el daño que se le haga. Si lo das seco, que la cantidad sea menor, porque tiene más fuerza, y macéralo antes en agua y mézclalo con paja tras sacarlo. Cuando quieras secar el cítiso, córtalo por el mes de septiembre, cuando su simiente principie a engordar; déjalo luego al sol unas pocas horas mientras se alacia. Que se seque luego a la sombra, y después lo almacenas.

Hasta aquí he dado sobradas instrucciones acerca de los árboles; en el volumen siguiente me propongo exponer el cuidado del ganado y los remedios de sus enfermedades.

GLOSARIO E ÍNDICES

GLOSARIO[1]

ánfora *(amphora):* medida para líquidos equivalente a unos 26,2 litros = 2 urnas.

aquilón *(aquilo):* viento del norte.

arboleda emparrada *(arbustum):* campo de vides maridadas a árboles; método de cultivo usual en la Italia de Columela. El término aparece por vez primera en *Árb.* 1, 3; II 2, 24.

Arturo *(Arcturus):* la estrella más brillante de la constelación del Boyero, o bien la constelación misma. Columela dice (II 10, 21) que Arturo sale a finales de febrero, «el sexto o quinto día antes de las calendas de marzo».

austro *(auster):* viento del sur.

cabezudo *(malleolus):* trozo de sarmiento que se planta en vivero y se trasplanta ya barbado (con raíces = *uiuiradix*). Columela explica el porqué del nombre *(malleolus* = «martillito») en III 6, 3 y III 17, 3-4. En español, «majuelo» es sinónimo de viña, aunque también puede significar (La Rioja) la cepa nueva, más cerca de su étimo latino.

calendas *(Kalendae):* primer día del mes en el calendario romano.

Canícula *(Canicula):* Es decir, «la Perrilla». Es la estrella

[1] Se explican aquí algunos tecnicismos agrícolas de los libros incluidos en este volumen, así como determinadas voces que, aun figurando en el *DRAE,* son propias de la latinidad (fechas del calendario, astros, vientos, pesos y medidas).

también llamada Sirio; Columela nos dice en XI 2, 53 que sale *septimo kal. Augustas* (26 de julio). Hoy seguimos llamando «la canícula» al período más caluroso del año, pero el orto helíaco de Sirio se produce a finales de agosto.

cantherius: nombre dado al soporte o «yugo» para emparrar cuando la viña es todavía joven (vendría a ser el método llamado «de percha»); cf. IV 12, 1-2.

carretada *(uehis):* carga equivalente a 80 modios, según señala el propio Columela en XI 2, 86; cf. PALADIO, X 1, 2.

congio *(congius):* medida para líquidos equivalente a 1/8 de ánfora, unos 3 litros.

culleus: medida para líquidos equivalente a 20 ánforas, unos 525 litros.

doble palada *(bipalium):* técnica de desfonde consistente en excavar mediante pala o laya, dando dos labores seguidas para lograr más hondura. Según algunos estudiosos, Goujard entre ellos (véase Bibliografía), el término designa la herramienta utilizada, no la labor, aunque ocasionalmente haría referencia a la profundidad del desfonde. Véase la nota a *árb.* 1, 5.

dolabella, diminutivo de *dolabra.*

dolabra: herramienta con dos piezas o bocas, cada una con una función preponderante (éstas serían, según el contexto en que aparecen usadas por Columela, la de cortar, por un lado, y la de remover la tierra, por otro: véase *árb.* 10; II 2, 28; IV 24, 4-5). Podría compararse con algún tipo de azada, azuela, legón, piqueta o zapapico; se trata, en cualquier caso, de una herramienta mixta y de usos no necesariamente limitados a la agricultura.

duramentum: rama principal, endurecida, que sale de la cepa; normalmente en plural *(duramenta).* En la viticultura española se usa la voz «cordón».

«escaño» *(scamnum):* «banco» de tierra dura que queda en un campo mal labrado. Véase II 2, 25, *et alibi.*

euro *(eurus):* viento del sureste, llamado *uulturnus* en la Bética (cf. V 5, 15).

favonio *(fauonius):* viento del oeste = céfiro.
«flecha»: véase «punta».

garrancho *(resex):* es la base del sarmiento, que queda, aguda y saliente, al podar muy corto («garrancho» sería cruce de «garra» y «gancho»). Vocablos próximos son «pulgar» *(pollex)* y «guardián» *(custos, praesidiarium).*
«guardián» (sarmiento) *(custos, praesidiarium):* véase «pulgar» y «garrancho».

hemina: medida equivalente a medio sextario = 0,274 litros.
«horquillero» (vástago, sarmiento) *(focaneus palmes):* vástago chupón situado en una horquilla: *focaneus* < *foces (fauces); fauces* (angostura, garganta) designa asimismo el punto en donde un objeto se bifurca o, más de acuerdo con el significado del término, donde dos vías confluyen (cf. III 18, 6 para el bidente). Sobre este *focaneus palmes,* cf. PALAD., III 12, 2.

idus *(Idus):* el día 15 de marzo, mayo, julio y octubre; y el 13 de los demás meses.

Líber *(Liber):* antigua divinidad itálica de la fertilidad, identificada posteriormente con Baco; por metonimia, designa el vino.
libra *(libra):* medida para áridos; la libra romana era de 327,45 gramos y comprendía 12 onzas.

modio *(modius):* medida romana para áridos; equivale a 8,75 litros aproximadamente.

«nieto» *(nepos):* pámpano de segunda generación; ver nota a III 6, 2.
nonas *(Nonae):* noveno día antes de los idus (véase); es decir, el 7 de marzo, mayo, julio y octubre, y el 5 de los demás meses (los romanos cuentan incluyendo tanto el primer día de la serie como el último).

pulgar *(pollex):* sarmiento que se deja al podar; véase IV 11, 4 y 21, 3.
punta *(sagitta):* extremo tierno y verde del sarmiento; ver nota a III 10, 21.

«reserva» (sarmiento de): véase «pulgar» y «garrancho».

sextario *(sextarius):* medida de líquidos y áridos, sexta parte del congio y decimosexta del modio; equivale a medio litro aproximadamente.

tablado *(tabulatum):* a) (en)tablado, altillo o sobrado, estructura de madera en alto donde se deposita vino (I 6, 20) o altramuces (II 10, 3) para que se ahúmen, o bien se guarda el heno (II 21, 3); b) nivel, piso; normalmente en plural: pisos o niveles en que se disponen las ramas del árbol junto con la vid emparrada *(arbustum): árb.* 16, 4; V 6, 11 *(et alibi,* en los libros dedicados a viticultura).

tophus: roca formada por sedimentación de materiales de origen volcánico, si bien existe también un *tophus* calcáreo (toba).

urna *(urna):* medida de líquidos equivalente a 13,1 litros = ½ ánfora.

vid «de yugo» *(uitis iugata):* la que se apoya en una estructura inerte o *iugum* (yugo: véase); cf. *árb.* 4, 1.

yugada *(iugerum):* espacio de tierra de labor de 2.523 m^2.

yugo *(iugum):* soporte o estructura inerte usual para emparrar la vid *(uitis iugata / uinea iugata).* Varrón, en sus *Res rusticae* (I 8, 1), lo define como el palo o sostén sujeto transversalmente, paralelo al suelo, en la parte alta de los *pedamenta* o rodrigones. Esta acepción precisa es usada por Columela en parte del libro IV, donde *iugum* alude en particular a la «pértiga» o «travesaño», mientras que en otros pasajes (en el libro III, por ejemplo) designa de forma más genérica el soporte artificial de la viña emparrada, por oposición al emparrado sobre árboles *(arbustum).* En III 9, 2 Columela distingue el *iugum* normal de un emparrado más amplio y complejo, la *pergula.* Aparte, claro es, *iugum* designa el yugo con el que se uncían los bueyes: véase II 2, 2, y otros pasajes del libro II.

ÍNDICE DE NOMBRES PROPIOS [1]

[1] Se incluyen los gentilicios y otros derivados de nombres propios. Un asterisco indica que la lectura es dudosa.

ÍNDICE DE NOMBRES DE PLANTAS[1]

[1] Se han incluido también referencias genéricas, como «grano», «heno» o «legumbres». Doy el término en español seguido del equivalente latino, entre paréntesis, y del nombre científico; las variedades se anotan a continuación de la especie correspondiente. El asterisco indica una lectura dudosa.

ÍNDICE GENERAL


EX
LIBRIS
ARMAUIRUMQUE